

Le lycée hôtelier en finale d'un concours



L'équipe du lycée hôtelier sélectionnée : Léa Heurtebize et Maxence Rouault, aux côtés du coach et professeur de cuisine Cédric Maigret.

Léa Heurtebize et Maxence Rouault, élèves en 1^{re} année de BTS en alternance au lycée hôtelier, ont été sélectionnés pour la finale nationale du concours De l'école aux étoiles, organisé par Président professionnel en partenariat avec l'Éducation nationale.

Le binôme fait partie des six équipes, représentant six établissements en France (donc six classes), retenues parmi une quarantaine de candidatures.

Les jeunes, accompagnés de leur coach et professeur de cuisine, Cédric Maigret, ont rendez-vous, jeudi 16 mars à Paris, au lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Drouant.

Maxence sera en cuisine et Léa en salle.

Avec les conseils de son professeur, Maxence a élaboré deux recettes, mettant en valeur les produits bretons et la crème : un quasi de veau (produit imposé) fermier au sarrasin croustillant servi avec des oignons de Roscoff et de l'andouille de Guéméné.

Pour le dessert, il a choisi de réaliser des spaghettis de reinette sur une crème fouettée dans une fleur de manjari avec un sablé de sarrasin noisette et son coulis de caramel au