

22/03/2017

Le Lycée Sainte-Thérèse de La Guerche de Bretagne au sommet du concours 'de l'école aux étoiles' présidé par Eric Pras



De g à d : Guy-Michel Venuto (Président Professionnel), Eric Pras, Maxence Rouault, Léa Heurtebize, Cédric Maigret et Patrick Pétard.

La 4^{ème} édition de « L'École aux Étoiles » a été remportée par le lycée hôtelier Sainte Thérèse de LaGuerche de Bretagne. Organisé par Président Professionnel (Lactalis), ce concours a la particularité de mettre en lice une équipe : un élève cuisine, un élève salle et un coach enseignant qui les encadre, « à l'instar d'une vraie brigade de restaurant. » Son autre force : « être un projet pédagogique, qui met en avant la valeur d'un produit, d'un terroir, l'excellence et le savoir-faire des écoles hôtelières. Il permet aussi de faire un tour de France des établissements » résume l'inspecteur d'Académie Alain Caillat, deux notions importantes car « si le groupe Lactalis est mondial, il s'appuie aussi sur les circuits courts et le local avec 65 sites en France. » rappelle son directeur général Patrick Pétard. Le challenge monte incontestablement en puissance et offre à tous les participants un moment privilégié, dédié aussi à la transmission. Le chef et MOF bourguignon, Eric Pras (La Maison Lameloise à Chagny) était le parrain 2017. C'est lui qui a choisi le thème : le Quasi de veau qui demande, a-t-il précisé aux candidats, une parfaite maîtrise de la cuisson et une grande justesse des assaisonnements. Mais les possibilités sont infinies et laisser parler sa créativité s'avère un atout majeur dès lors qu'on respecte les produits et la saisonnalité. À ses côtés, en tant que « juré binôme », Stéphane Augé, coach enseignant vainqueur l'an dernier (Lycée hôtelier Souillac-Périgord dans le Lot) et MOF Glacier. Jeudi 16 mars, six équipes, représentant chacune un établissement, se sont donc retrouvées à Paris, au lycée Jean Drouant, pour la finale. Les élèves cuisiniers avaient 4h30 pour réaliser deux recettes. Le plat, à partir de Quasi de Veau, devait être accompagné de deux garnitures au choix (coût matière de chaque portion maximum 8 euros HT). 4 assiettes étaient demandées, à envoyer chaud. Et un dessert, avec recette libre devant mettre en œuvre une crème fouettée au chocolat. 4 assiettes étaient également demandées, à envoyer chaud ou froid cette fois. Les élèves en service et commercialisation qui prenaient ensuite le relais devaient expliquer et convaincre les jurés en mettant en lumière leur région et les mets servis, en 5 mn chrono. Dans l'argumentation, les associations mets et vins étaient autorisées.