

22/03/2017

## Un lycée hôtelier breton gagne un concours national



Maxence Rouault, Cédric Maigret et Léa Heurtebize, du lycée de La Guerche-de-Bretagne. © DR

### Un vainqueur en Bretagne, le deuxième en Loire-Atlantique: l'Ouest a brillé au concours De l'école aux étoiles, visant à récompenser des jeunes se destinant à la cuisine et la restauration.

Un établissement de l'Ouest a gagné le concours De l'école aux étoiles, organisé depuis quatre ans par la marque du secteur alimentaire Président. Le lycée hôtelier Sainte-Thérèse de La Guerche-de-Bretagne (Ille-et-Vilaine) avait engagé sa classe de 1<sup>ère</sup> année de BTS Hôtellerie restauration qui l'a emporté avec une interprétation très bretonne de la recette du quasi de veau. Leur « **Quasi de veau fermier au sarrasin croustillant, mousseline de panais au curcuma, oignons de Roscoff caramélisés en croûte de persil, jus de veau et écume d'andouille de Guémené** » a fait craquer le jury, ainsi que leur dessert à la crème fouettée.

Cédric Maigret (enseignant), Maxence Rouault (élève cuisinier) et Léa Heurtebize (élève service et commercialisation) ont fini premiers des six équipes finalistes, à Paris. Le jury était présidé par le chef Eric Pras (Maison Lameloise, à Chagny, Saône-et-Loire).

Le 2<sup>e</sup> prix a été attribué à la classe de terminale bac pro Cuisine du lycée des métiers Louis-Antoine de Bougainville, à Nantes, représentée par Frédéric Trasbot, Emmaleth Ledu et Déborah Jaunin. La 3<sup>e</sup> place revient à la classe de mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant, du lycée hôtelier de La Rochelle (Charente-Maritime).

L'équipe lauréate remporte : 1 500€ pour des projets pédagogiques, une invitation au restaurant La Maison Lameloise, à Chagny et deux tablettes numériques pour les deux élèves.