

## A la rencontre de Grands Chefs

Dans le cadre de leur formation professionnelle, les élèves de la Section Hôtelière de Moûtiers ont l'habitude de réaliser leur PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) dans des établissements de renom de notre région auprès de Grands Chefs: le Chabichou, le Tremplin et le Lana à Courchevel, la Bouitte aux Menuires, l'Oxalys à Val Thorens, le Carlina à la Plagne, le Tsanteleina à Val d' Isère...Mais ce mercredi 3 décembre 2014 ce sont les Grands Noms de la gastronomie qui viennent à la rencontre des jeunes.

En effet, les élèves de 1<sup>ère</sup> année et Terminale BAC PRO Restauration vont avoir la chance de rencontrer Messieurs Stéphane BURON (MOF Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef de cuisine depuis 25 ans au restaurant du Chabichou, 2 macarons Michelin depuis 30ans), M. CASULA (vainqueur des championnats du monde de pâtisserie), M. FAYOLLE (MOF section boulanger) et la participation de M. MURE-RAVAUD (MOF fromager) qui nous a sélectionné et offert des plateaux de fromages affinés d' alpages.

Cette journée a été organisée par les enseignants de l'équipe pédagogique de la section hôtelière du Lycée Professionnel Ambroise Croizat. L'objectif est de donner l'opportunité aux élèves de rencontrer des personnes reconnues pour leurs qualités professionnelles et humaines; de découvrir à leur contact de nouvelles techniques en travaillant des produits d'exception : foie gras et d' autres en les valorisant par des recettes innovantes.

A l'issue des échanges avec les professionnels, les élèves de cuisines appliqueront les consignes des Grands Chef afin de réaliser un menu gastronomique et les élèves de restaurant serviront ces mets au restaurant d' application. Le menu sera composé d' une mise en bouche, crème brûlée au foie gras avec sa chantilly à la pomme verte et pop-corn caramélisé, suivi d' escargots de Brison en brochette grillés, chutney de lentilles du Puy, émulsion de persil simple et son sorbet à la roquette et pour suivre cabillaud grilloté sur peau à l'huile d'olive son risotto au vert de légumes et coquillages, émulsion de parmesan, plateau de fromages affiné d' alpages et enfin pour terminer dôme au chocolat. Ce menu d' exception a été élaboré par Stéphane Buron, à qui va toute notre gratitude pour cette journée qu' il consacrera à nos élèves qui ne l' oublieront pas.

Nous tenons à remercier également la Famille de Michel ROCHEDY pour leurs soutiens et leurs collaborations pour mettre en avant le travail de notre Section Hôtelière de Moûtiers.