

Mercredi 26 novembre 2014, les élèves des classes de 1ère et Tle BAC PRO Restaurant ont visité deux des plus beaux établissements des trois vallées: le Chabichou et le Lana. Si certains élèves connaissent ces établissements pour avoir réalisé leur Période de Stage en Milieu Professionnel et notamment au Chabichou ; pour d'autres ce sera l'occasion de découvrir des établissements prestigieux, de rencontrer des grands chefs: Monsieur Michel Rochedy, Monsieur Stéphane Buron (Meilleur Ouvrier de France 2004) , Monsieur **Franck Brionne** Directeur général du Lana. Mais aussi de découvrir une autre façon de travailler, la gestion de grands établissements situés dans une grande station de ski qui accueille une clientèle haut de gamme venue du monde entier. Il faut en effet rappeler que le Chabichou est un hôtel restaurant deux étoiles-deux macarons et depuis maintenant trois ans une brasserie gastronomique et spa : le Chabotté, sont venus s'ajouter à ce complexe. En ce qui concerne l'Hôtel le Lana, il est auréolé de 5 étoiles.

Les élèves ont donc pu visiter les deux hôtels, ainsi que la station et déjeuner au Chabotté. Le menu, élaboré par Monsieur Rochedy était composé de : d'un amuse-bouche, «tartare de Féra mi-fumé à la crème citron-aneth ; «aile de volaille rôtie aux châtaignes avec de la polenta au Beaufort et en dessert une île flottante aux pralines».

Cette journée n'était qu'une première étape dans le partenariat mis en place par les enseignants de la section hôtelière du Lycée Professionnel Ambroise Croizat et le Chabichou; en effet mercredi 3 décembre Monsieur Buron, accompagné d'autres grands noms viendra partager son savoir et son savoir-faire avec les élèves dans « leurs cuisines » et il les retrouvera également lors du salon professionnel Bos-Equipement.