

PRÉSENTATION DE L'OPÉRATION



Cette opération originale, unique en France est renouvelée pour la 2^e année consécutive, fort du succès rencontré par la 1^{re} édition.

Cette année « Des Chefs en résidence Ô Lycées » permet d'accueillir à travers plusieurs rencontres des Chefs de renom issus des Meilleurs Ouvriers de France (MOF).

L'objectif principal vise à valoriser les élèves et les sections Cuisine et Service de salle des lycées de la région Centre.

Les jeunes de ces filières d'excellence sont amenés à rencontrer des professionnels connus et reconnus, volontaires pour tester, choisir, créer avec les élèves des mets, des plats pour confectionner un dîner d'exception, artistique, offert à un public averti.

Ces rencontres sont à la fois l'occasion de mettre en valeur un patrimoine culinaire régional riche et varié, souvent méconnu et de promouvoir une dynamique économique locale et régionale.

Véritable vitrine pour les 6 lycées participants, cette opération symbolise la richesse des échanges de savoir-faire et de transmission de conseils précieux entre élèves et professionnels confirmés dans le cadre d'une démarche innovante.

Lycée Jean de la Taille à Pithiviers



Alain Montigny
Établissement Dolce - Chantilly
MOF Cuisine

Denis Férault
Consultant - Étampes
MOF Arts de la table

Dîner du 23 février 2010

Thème : «Du beau et du bon en Gâtinais»

Présentation du thème

Comment allier produits régionaux, originalité, goût, respect du produit et arts de la table ? Voici ce que proposent deux meilleurs ouvriers de France en Restauration, Alain Montigny et Denis Férault, accompagnés, cerise sur le gâteau, de Pascal Paulon, chef-pâtissier. Les élèves de Terminale BEP Hôtellerie-Restauration en cuisine et en service et leurs professeurs, mettront la main à la pâte pour la confection d'un dîner d'exception autour des produits du Gâtinais.

Lycée Châteauneuf à Argenton/Creuse



Stéphane Dupuy
Établissement la Bombonnière - Lezoux
MOF Cuisine

Sébastien Cavallès
Établissement la Côte St Jacques - Joigny
MOF Arts de la table

Dîner du 4 mars 2010

Thème : «De la Brenne à la vallée de la Creuse en région Centre»

Présentation du thème

Le dîner offrira un voyage autour des produits de la Brenne et de la vallée de la Creuse, avec une lecture de Stéphane Dupuy, Auvergnat, MOF 2004, installé à Lezoux, dans le Puy-de-Dôme et de Sébastien Cavallès, Bourguignon, de la côte St Jacques, à Joigny, MOF 2007, qui accordera les mets avec les vins de la région Centre.

Lycée Françoise Dolto à Olivet

Romuald Fassenet
Établissement Château du Mont Joli - Sampans
MOF Cuisine

Dîner du 9 mars 2010

Thème : «Au fil de la Loire»

Présentation du thème

Ce dîner est une invitation à découvrir ou à redécouvrir les produits marqueurs des différentes étapes qui jalonnent la ballade. La Loire, fleuve légendaire qui traverse de nombreuses contrées nous offre une multitude de spécialités. Du saumon de Loire à la moutarde d'Orléans, de la lentille verte du Berry aux fromages et vins du Val de Loire, nous agrémenterons notre repas d'une touche d'originalité à travers la main du Chef Romuald Fassenet, Jurassien d'origine.

Lycée J. Guéhenno à St A. Montrond

Johan Leclerre
Établissement la Maison des Mouettes - Aytres
MOF Cuisine

Flavien Berlaud
Établissement la Maison des Mouettes - Aytres
MOF Arts de la table

Dîner du 18 mars 2010

Thème : «Autour de la table de George Sand»

Présentation du thème

Cette ballade gastronomique sur les pas de George Sand dans la région Centre est proposée par deux meilleurs ouvriers de France en Cuisine et Restaurant, avec la coopération directe des élèves Professionnel Cuisine et Service du lycée et de leurs professeurs.

Lycée du Val de Loire à Blois



Patrice Prochasson
Établissement Le Nôtre - Paris
MOF Cuisine

Dîner du 25 mars 2010

Thème : «Comédie gourmande par les anciens»

Présentation du thème

Une farandole de produits du terroir étonnamment mis en musique par 8 Chefs «anciens élèves» du lycée hôtelier dont Pascal Vetaux, directeur de restaurant de l'Ambroisie, pour un dîner d'exception réalisé avec les 21 élèves de Terminale Bac Professionnel Restauration et Service de salle.

Lycée Albert Bayet à Tours



Rodolphe Le Meunier

Centre d'affinage Fromages du Moulin - La Croix en Touraine
MOF Fromager

Dîner du 30 mars 2010

Thème : «Le chèvre dans tous ses états»

Présentation du thème

Les fromages de chèvre, produits phare de la Touraine, seront mis en scène dans des recettes qui nous feront voyager, grâce au talent de Rodolphe Le Meunier, Champion du monde et Meilleur Ouvrier de France Fromager. Les élèves de Terminale Bac Professionnel Cuisine ont travaillé, cherché, imaginé pour que chaque bouchée, par sa couleur, sa texture, son bouquet et ses saveurs, soit un pas sur le long chemin de la gastronomie.



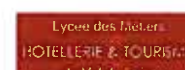
Conseil régional du Centre

9 rue Saint-Pierre-Lentin
45041 Orléans Cedex 1

Tél. : 02 38 70 30 30
Fax : 02 38 70 31 18

www.regioncentre.fr

**Direction des Lycées
et de l'Action Éducative**
Tél : 02 38 70 33 42
Fax : 02 38 70 28 07
sylvie.guillat@regioncentre.fr



DES CHEFS EN RÉSIDENCE
DANS LES LYCÉES /// 2010

Six lycées hôteliers accueillent
des Meilleurs Ouvriers de France en résidence



www.regioncentre.fr