



# AFLYHT

INFOS

# 88

Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

Lettre d'information • Décembre 2013

[www.aflyht.net](http://www.aflyht.net)



## édito

Une nouvelle année scolaire et voici un premier numéro de notre journal ! Il a été quelque peu retardé, car les activités de l'AFLYHT ont déjà été nombreuses et lourdes depuis la rentrée avec :

- L'organisation des élections pour le renouvellement de notre Conseil d'Administration.
- La rencontre avec les entreprises partenaires le 18 septembre à Vire dans les locaux de Guy Degrenne qui fut un moment convivial et important pour le bon fonctionnement de notre association.
- Et, déjà une première réunion du nouveau CA (16 octobre) avec, en particulier, une répartition des différentes responsabilités.

Les préparatifs du prochain Congrès s'accélèrent et vous aurez connaissance, sous peu, de l'ensemble de l'organisation de ce moment fort de notre Association.

Merci, très sincèrement, aux établissements qui nous transmettent régulièrement, des articles sur les événements qui marquent la vie de leurs maisons : c'est un des objectifs prioritaires de notre journal.

N'oubliez pas que notre site AFLYHT.Net est accessible à tous nos adhérents. Nous sommes très satisfaits de constater que le nombre de connections est en progrès constant. Bonne lecture à tous de notre journal et, tout particulièrement, de l'encart « Spécial Partenaires » qui doit nous permettre de mieux se connaître.

Agnès Vaffier  
Présidente de l'Aflyht



## sommaire

<b>LA VIE DES ÉTABLISSEMENTS</b>	p. 2
Thibaut Ruggeri, Bocuse d'or	p. 2
Foire aux vins Auchan	p. 3
Congrès international de l'orientation	p. 3
Paris Salon IFTM-TOP RESA	p. 4
L'Aflyht à SUP DE CO La Rochelle	p. 5
Une rentrée originale	p. 6
Semaine du goût dans l'hérault	p. 6
9 <sup>ème</sup> Rencontre François Rabelais Université de Tours	p. 7
Conférence AGGH au lycée technique Emilie du Châtelet	p. 8
« FAIT MAISON, OU PAS ! »	p. 9
Le lycée hôtelier de Blois valorise les métiers de la salle à travers un projet	p. 9
De la savante cuisine française en Amérique	p. 9
Les invités anglais de la section hôtelière du lycée de la hotoie	p. 9
<b>LES CONCOURS</b>	p. 11
Un concours national inédit	p. 8
Cité de la Gastronomie : la table est dressée pour quatre	p. 9
Le Calvados invite au voyage	p. 8
Le Concours général des métiers 2013	p. 9
<b>LA VIE DE L'AFLYHT</b>	p. 13
<b>PARTENAIRES</b>	p. 14



Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme  
Association à but non lucratif régie par la Loi de juillet 1901  
**Siège :** Lycée et CFA Hôteliers  
Avenue Zénatti BP18 Marseille cedex 8  
Tél : 04 91 72 75 03  
**Rédactrice en chef :** Agnès Vaffier  
**Coordinateurs :** Dominique Hedont  
**Photos :** Thinkstock, Phovoir®, Istock®, Aflyht  
**Conception graphique :** [www.c-toucom.com](http://www.c-toucom.com)

# LA VIE DES ÉTABLISSEMENTS

## ■ THIBAUT RUGGERI, BOCUSE D'OR, AU LYCÉE DES MÉTIERS CHARLES DE GAULLE (SÈTE)



Les 24 élèves de la classe de 1ère BAC hôtellerie, encadrés par les enseignants de cuisine et de service, ont fait le projet en avril 2012 de soutenir le candidat français, Thibaut Ruggeri, chef chez Lenôtre à Paris, dans sa quête du trophée prestigieux du Bocuse d'Or international 2013.

Cette graine de champion a, à cette époque déjà décroché le Bocuse d'Or France et est arrivé 5ème du Bocuse Europe. Ce bel exemple de réussite a germé dans l'esprit des lycéens : contribuer à la mesure de leurs moyens à récolter des fonds pour sponsoriser ce jeune . En effet, la préparation d'un tel concours engage des frais considérables (250 000 euros) et nos jeunes élèves ont mis la main à la pâte en démarchant auprès des fournisseurs habituels du lycée Charles de Gaulle à Sète, pour se faire offrir les denrées nécessaires à la préparation d'un dîner de gala servi le 17 décembre 2012, ainsi que des lots pour une loterie qui a clôturé cette même soirée : foie gras, gambas et saumon ont régalé les convives. La salle et la cuisine ont conjugué leurs talents pour faire de cette soirée une belle réussite et un souvenir inoubliable qui pourrait bien donner ambition et envie d'imiter auprès des élèves de cette classe. La somme de 2700 euros récoltée sera remise par la suite à l'Académie des Bocuses d'Or .

Ces lycéens, fiers de leur réussite, se sont rendus mercredi 30 janvier 2013 au SIRHA à Lyon où se déroulait l'ultime phase de ce fameux concours du Bocuse d'Or International : c'est en direct que la classe a pu assister aux prouesses de Thibaut Ruggeri et retenir son souffle jusqu'à la proclamation des résultats. Victoire ! Victoire d'un homme, mais aussi de toute une équipe de professionnels actifs autour de Thibaut et victoire d'une classe qui a su se mobiliser et contribuer à sa hauteur à l'étape ultime.

Le point d'orgue de ce beau projet a été la journée passée en compagnie de Thibaut Ruggeri dans les locaux du Lycée Des Métiers Charles de Gaulle à Sète le 19 avril 2013 : en toute simplicité et modestie, il a relaté ce parcours d'exception, fait part de ses efforts et du courage indispensables dans cette épreuve exigeante. C'est dans la même simplicité qu'il a accepté de parrainer la promotion qui passera son diplôme en 2014.

Cet exemple de réussite ne peut que motiver et susciter chez les élèves en cours de formation espoir et envie. Les enseignants M.CARLIER et HAMONET peuvent être fiers d'avoir accompagné leurs élèves dans un tel challenge.

### ■ VISITE DE CLAUDE BARTOLONE, Président de l'Assemblée Nationale

A l'invitation de sa première vice présidente, Mme Laurence Dumont, M. Claude Bartolone, président de l'Assemblée nationale était en visite ce jour à Caen et Hérouville, avec pour fil rouge a rappelé Mme Dumont "le thème de l'emploi".

A l'issue de cette visite qui a semblé enchanter le troisième personnage de l'Etat, celui-ci s'est rendu au lycée hôtelier et de la restauration, le lycée François Rabelais d'Hérouville Saint Clair, qui devrait prochainement déménager pour rouvrir dans des locaux neufs à l'ifs.

Après avoir été accueilli par M. Monmousseau le chef d'établissement , M. Claude Bartolone a rencontré et échangé avec des élèves, des enseignants et des professionnels pour évoqués différents aspects de la formation et notamment les stages en milieux professionnels.

Cet échange a été l'objet de la signature d'une convention de 3 ans, permettant aux étudiants normands d'intégrer le prestigieux hôtel particulier Parisien de Lassay.

*M Denis Deroin – lycée Hôtelier Rabelais - Caen*

## FOIRE AUX VINS AUCHAN

Le mardi 17 septembre avait lieu une dégustation privée au centre commercial Auchan d'Amiens.

Les futurs bacheliers avaient pour mission de promouvoir 10 vins représentant les régions viticoles françaises. Pour ce faire, un long travail de préparation a été engagé, en collaboration avec les équipes du secteur boisson du centre commercial. Les vins présentés ont été dégustés, analysés et mis en valeur tout au long de l'élaboration de la soirée.

Cette manifestation s'est effectuée avec un réel succès, les documents mis au point par les élèves ont été adoués par la clientèle qui était désireuse de découvrir les produits sur papier mais également par la voix des jeunes en formation.

Ce partenariat avec le centre commercial Auchan d'Amiens va permettre une réelle complicité entre 2 institutions différentes, mais avec des objectifs communs. La promotion des produits pour l'enseigne de distribution et la découverte des produits par les concepts de restauration pour les élèves de terminale Bac professionnelle du lycée La Hotoie.

*Lycée La Hotoie - Amiens*



## CONGRÈS INTERNATIONAL DE L'ORIENTATION



Le Congrès International de l'Orientation a eu lieu à Montpellier du 24 au 27 septembre 2013.

Les étudiants et les professeurs de BTS tourisme du lycée Georges Frêche ont été sollicités pour travailler sur ce projet dès le mois de mai.

Certains ont effectué leur stage auprès des équipes en charge du congrès pour aider à l'organisation de cet accueil de près de 700 personnes mais tous ont été mis à contribution durant ces 4 jours banalisés pour eux : accueil, visites guidées de la ville dans différentes langues étrangères, accompagnement et guidage dans les lieux de tables rondes.

Ce fut un long travail de préparation mais une expérience enrichissante pour chacun et appréciée par l'ensemble des congressistes."

### A LIRE



### Quelques notes de lecture dans "Sciences Humaines".

L'ère culinaire : Des questions sur l'alimentation

- La cuisine : moteur de l'évolution.
- Gastronomie : moteur de l'évolution
- Les épices : Pourquoi un tel succès ?
- L'Agroalimentaire : L'industrie façonne-t-elle le goût ?
- Malbouffe : Comment lutter,
- Dégouts : Etes-vous ravidaphobe ?
- Crises alimentaires : Quelles leçons retenir ?
- Agriculture : Comment nourrir le monde ?
- Et beaucoup d'autres textes très intéressants...

*Notes de lecture d'Agnès Vaffier*

## ■ PARIS SALON IFTM-TOP RESA - 27 SEPTEMBRE 2013

### Conférence FFTST-SABRE « Vers un modèle pluri-GDS de l'enseignement »

Le salon IFTM-TOP RESA a servi de plate-forme d'expression pour les premiers retours d'expériences de l'utilisation du GDS (Global Distribution System) SABRE dans les établissements proposant la formation BTS Tourisme.

Dès août 2012, un projet de convention avait été initié entre d'une part, l'AFLYHT (Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme) et les établissements d'enseignement hébergeant des BTS Tourisme, concernant d'une part, l'utilisation des GDS en mode training par les étudiants et les équipes pédagogiques, et d'autre part, au niveau de l'Inspection Nationale et du CERPET, pour la mise en place d'actions de formation pour les enseignants. L'objectif : offrir aux futurs professionnels du tourisme une formation pluri-GDS.

A ce jour, le GDS SABRE a conclu un accord avec neuf établissements d'enseignement, et trois stages de formation destinés aux enseignants ont été réalisés au printemps dernier (Clichy-La-Garenne, Marseille et Vichy).

Bernard Molle, directeur business et développement de Sabre a su adapter son offre aux établissements de formation : une offre commerciale très attractive (500€ HT/an pour 30 accès simultanés au logiciel Sabre), un accès au logiciel depuis leur domicile pour les enseignants, et dès le mois de novembre, la possibilité pour les étudiants de récupérer une licence sur leur Ipad. Les premiers professeurs ayant testé la solution pluri-GDS semblent ravis :

« Apprendre deux GDS en même temps, c'est un peu comme être dans une classe bilingue » compare Idriss Chassillan, professeur au lycée hôtelier de Saint Pierre à Brunoy.

« Amadeus reste bien entendu incontournable, mais nos étudiants doivent avoir accès à d'autres GDS, surtout s'ils veulent faire un stage à l'étranger » assure Véronique Wurster, professeur au lycée d'hôtellerie et de tourisme de Marseille.

*Véronique WURSTER*

## ■ L'AFLYHT À SUP DE CO LA ROCHELLE - 11 OCTOBRE 2013

### Conférence FFTST-SABRE « Vers un modèle pluri-GDS de l'enseignement »

L'AFLYHT (Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme) s'est associée à la journée de réflexion proposée par l'École Supérieure de Commerce de la Rochelle (ESC La Rochelle-Groupe Sup de Co) portant sur la manière de faciliter l'intégration des étudiants de BTS Tourisme et d'Hôtellerie-Restaurant dans une grande école de management du Tourisme (Bachelor 3e année).

Il a d'abord été constaté que la plus value de la formation apportée par une école supérieure de management telle Sup de Co, n'est pas toujours suffisamment « lisible » pour des étudiants de BTS. Ensuite, une réelle difficulté est ressentie par les étudiants de BTS à passer d'une structure culturelle (l'étudiant de BTS est très encadré) à une autre (L'école supérieure de management du tourisme où le travail de groupe est de rigueur). Enfin, la forte ouverture sur l'international de l'école supérieure de management du tourisme est en décalage avec le niveau nécessaire d'anglais que n'ont pas les étudiants de BTS.

La réflexion s'est portée ensuite sur les dispositifs d'accompagnement à mettre en place pour les diplômés de BTS souhaitant intégrer une école telle Sup de Co :

Adapter l'information qui est faite aux étudiants de BTS qui sont prêts à poursuivre des études par rapport à ceux qui ne le sont pas ;

Renforcer la motivation à poursuivre des études payantes en présentant les concours passerelles et en choisissant les écoles qui proposent de l'alternance (sas pour l'emploi) ;

Réaliser un bilan de compétences en entrée de la formation et le formaliser (e-portfolio) ;

mobiliser les « anciens » étudiants de BTS pour aider les nouveaux entrants à intégrer le mode opératoire de l'école et le vocabulaire propre à l'école de commerce ;

favoriser le choix de stages permettant aux étudiants de BTS de « sortir de l'opérationnel » et de prendre de la hauteur.

*Véronique WURSTER*

## UNE RENTRÉE ORIGINALE

**Sylvia PINEL, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme a choisi de faire sa rentrée en visitant la section hôtelière du lycée Emilie du Châtelet à SERRIS VAL D'EUROPE.**

Madame le Ministre a tout d'abord découvert notre lycée Polyvalent (830 élèves dont 150 en filières hôteliers et 680 en filières générales). Puis guidé par Stéphane ECALARD, Chef de travaux, elle a eu un aperçu de nos plateaux techniques d'hébergement et de restauration. Elle a été touchée par la qualité de locaux et des équipements.

Le point d'orgue de cette visite a été la table ronde organisée dans notre Restaurant d'application, Michel ROTH, parrain de celui-ci. Elle a rassemblé autour de Sylvia PINEL des élèves des différentes filières du lycée, Julie KUHN, élève de BTS, Aymeric ROCHER, élève de terminale technologique hôtellerie et Morgan MICHEAU, élève de terminale baccalauréat professionnel cuisine, mais aussi des enseignants, des professionnels et des élus.



Cette table ronde a permis un échange avec les jeunes. Mme le Ministre les a interrogé sur leurs motivations à choisir les métiers de l'hôtellerie et tout trois bien qu'ayant des parcours différents ont su montrer leur enthousiasme pour cette formation.

Mme PINEL a été sensible aux choix du lycée de travailler l'orientation choisie, de proposer une poursuite d'étude aux élèves en commençant par l'ouverture, à cette rentrée du BTS Responsable d'Hébergement et d'offrir un panel varié de langues vivantes en permettant aux élèves de la filière technologique de pratiquer une LV3 et en baccalauréat professionnel la poursuite de la LV2, quel que soit la spécialité.

Mme le Ministre a pu noter que les choix du lycée étaient en phase avec la réalité économique et avec les besoins des professionnels.

Enfin, elle a apprécié la motivation et l'enthousiasme des élèves et des équipes.

*Lycée Emilie du Châtelet - SERRIS*

## SEMAINE DU GOÛT DANS L'HÉRAULT



Trois chefs, Jacques Pourcel du Jardin des Sens à Montpellier (absent sur la photo), Gérard Cabiron MOF Pâtisserie et glacier de Cabiron Traiteur à Montpellier et Thierry Raynal professeur de cuisine au Lycée Hôtelier Georges Frêche s'étaient donnés rendez-vous pour célébrer le Goût dans un collège de Frontignan. Ils étaient épaulés par une classe de BTS du lycée de l'hôtellerie et du tourisme Georges Frêche de Montpellier.

*Lycée Jules Ferry « La Colline » - Montpellier*

## ■ 9<sup>ÈME</sup> RENCONTRE FRANÇOIS RABELAIS UNIVERSITÉ DE TOURS DU 7 AU 9 NOVEMBRE 2013

### « FAIT MAISON, OU PAS ! »

Dans la très large offre de restauration connue aujourd'hui, et dans la cuisine en général, il s'agissait pour l'IEHCA, aux travers de tables rondes et de différents ateliers, de tenter d'éclairer, voire d'éclaircir un peu cette notion.

Grand Chefs étoilés, cuisiniers, restaurateurs, personnels de salle, enseignants ou clients, tous étant quotidiennement concernés, il était intéressant pour l'Université de Tours de réunir des professionnels de l'Alimentation, et de leur proposer de débattre, d'éclaircir un peu la question du fait maison : notion contrôlée ou bien au contraire : incontrôlable.

D'un point de vue historique pour Jean Didier Vincent, le « fait maison » existe depuis toujours.

Dans la culture alimentaire, il prend ses racines dans la période du paléolithique, en même temps que la maîtrise du feu et le travail de la terre.

Dès lors le goût du « fait maison » se transmet à travers les générations par les mères (dès le début de la grossesse) et les grand-mères, laissant une empreinte indélébile dans le mode alimentaire intime, personnel, et même collectif : « L'homme ne décolle jamais de son enfance ».

La physiologie du goût est aussi, liée au patrimoine culturel et identitaire de chacun dès le plus jeune âge.

Elle se construit sous l'influence de nos propres valeurs, de nos croyances, de notre appartenance à un terroir, en restant étroitement attachée à la notion de chair et de plaisir.

Le rapport à l'alimentation est particulier en France car omni présent dans nos modes de vie.

B.Boutboul dresse un état des lieux.

Il observe le « fait maison ou pas » dans une dimension contemporaine. Les études montrent que nous sommes dans une période très forte de mutation dans le domaine de la restauration :

- 73% des repas hors domicile coûtent moins de 10€ boissons comprises
- la tranche suivante est à 15€,

les deux modes de distribution les plus prisés sont : « à table » et « au comptoir », avec une dominante en termes de chiffres d'affaire pour le comptoir... La façon de consommer des français est bien en train d'évoluer.

On doit aussi relever une forte augmentation de la « vente à emporter » se rapprochant, toute proportion gardée, de celle des Etats Unis.

Toutefois le danger d'américanisation des habitudes et de nos modes de consommation alimentaires est derrière nous, il n'a pas d'emprise dans notre pays.

Par contre les français sont en train de « casser » tous les codes de consommation alimentaire, ils souhaitent : du moins cher, du plus rapide, du plus généreux

mais aussi (et c'est là que ça se complique...) du plus qualitatif : ce qui rend impossible le fonctionnement du modèle économique actuel des restaurants.

Pour B.Boutboul, il n'existe qu'une solution pour répondre à cette problématique : l'optimisation des coûts matières et des charges de personnel... sans aucune autre alternative.

Avec ce phénomène de société qu'est le repas hors domicile, le fait maison avait toute sa place dans l'un des ateliers de ces rencontres qui s'appelaient « de la Gamelle au Bento ».

Cette tendance définie comme une continuité revisitée de l'histoire et de pratiques ancestrales, en France pour l'une et au Japon pour l'autre, consiste à emporter sur son lieu de travail, à l'école, en sortie, un repas réfléchi et préparé chez soi. Elle témoigne d'un aspect de l'évolution du fait maison et des préoccupations actuelles des consommateurs : la diététique, la nutrition, le raffinement, le goût pour la mixité des cultures tout en conservant leur précieux héritage ; autant de valeurs qui traduisent aujourd'hui la transmission et l'expression de nos nouvelles habitudes alimentaires.

On peut y voir une conséquence directe de la mondialisation qui permet l'émergence d'autres nouveaux courants au cœur des villes : les trucks mobile, la foodstreet,....etc...

Dans la restauration classique, la pratique du « fait maison ou pas » est différente selon les types de restauration.

Il n'a pas la même signification pour un étoilé, un cuisinier de brasserie ou de collectivité.

Les enjeux et les limites des professionnels sont subjectifs et spécifiques à leur type de clientèle.

Il existe cependant des consensus : tous par exemple s'entendent sur ce principe :

« Nous préférons le tout près, au tout prêt!... »

Si l'image et les représentations du fait maison restent opaques, les protagonistes sont d'accord sur la nécessité de continuer à échanger sur ce sujet et réclament plus de transparence. Le fait maison doit rester un acte sincère, respectueux, honnête et authentique :

« *C'est la tromperie qui n'est pas acceptable !* » D.Loiseau

A propos d'une éventuelle officialisation d'un logo « fait maison », rien n'est pour le moment validé par le gouvernement.

Aujourd'hui le label « Maître Restaurateur » reste la seule reconnaissance d'état du métier de restaurateur. Il a rencontré depuis sa mise en place un succès mitigé. Cette certification payante est moyennement appréciée des professionnels comme de la clientèle.

Suite à un bilan fait avec les professionnels, un nouveau projet de loi a été rédigé et proposé mais pas encore voté. Les parlementaires (via les médias voir la suite de l'article) se sont intéressés à la question « comment prépare-t-on les plats dans les restaurants ? Il devrait bientôt proposer aux restaurateurs de rajouter la mention « fait maison » sur les cartes.

La volonté serait, par rapport au titre existant, de mettre plus en avant les compétences et les exigences du métier de cuisinier.

L'UMIH a de son côté proposé de regrouper les restaurateurs sous la bannière des artisans (Chambre des Métiers) et non plus des commerçants (Chambre de Commerce) comme c'est le cas. Ce nouveau dispositif instaurerait de lui-même une reconnaissance et une valorisation des compétences et du savoir-faire technique des cuisiniers et ainsi du « fait maison ».

A travers toutes ces divergences le consommateur s'y perd, il faut harmoniser pour mieux aiguiller les clients finalement indifférents aux divers et trop nombreux signes de la qualité affichés aux portes des restaurants.

Ces rencontres ne pouvaient évidemment pas faire l'impasse sur le rôle des médias dans l'univers de la cuisine et par conséquent de la façon dont elles véhiculent l'image du fait maison.

La médiatisation par les émissions télévisuelles est répartie en

trois familles :

- Les concours culinaires (ex : Top chef)
- Les émissions en immersion à la maison (ex : Un dîner presque parfait)
- La découverte du « fait maison » dans les foyers. (ex : les émissions avec des recettes proposées par des chefs)

La télévision y affiche avec excès une mise en scène de la cuisine décomplexée parce que ouverte à tous, dramatisée avec des candidats sous pression, une ambiance de concours, à la sauce des séries de télé-réalité.

On y reconnaît une désacralisation de la cuisine, une cuisine dépourvue de ses gestes quotidiens..

Pour les chercheurs sociologues du CERPEP 5(ex CERPET6) ce succès est conjoncturel et structurel. Il correspond, dans une société où le rapport à l'alimentation est partout, à une mutation des français sur le plan individuel.

Au même titre que le bricolage, la décoration de l'habitat et le jardinage, les individus se créent de nouveaux repères. Ils ont besoin de se rassurer car il devient de plus en plus difficile d'y parvenir dans la vie de tous les jours.

Ils trouvent au-delà de la crise, de la peur du lendemain, de la difficulté d'exister dans leur entreprise, dans leur quartier et auprès des autres en général ...le moyen d'exprimer un sentiment de réalisation de soi auquel s'ajoute un moment de plaisir tout en se réappropriant les produits (... « au moins je sais ce que je mets dedans »...)

La télévision s'en est emparée et surfe sur ce phénomène au même titre que l'industrie des appareils électroménagers de cuisine et l'agro-alimentaire qui ne cesse de simplifier les tâches.

Nous ne pouvons terminer cet article sans évoquer la cérémonie d'ouverture de ces journées.

Pour la première fois le monde universitaire et scientifique honorait quatre cuisiniers de notoriété internationale : Martin Berasategui, Kiyomi Mikuni, Philippe Rochat et Pierre Wynants, en leur décernant un doctorat Honoris Causa.

Une cérémonie émouvante à laquelle nous étions fiers de participer.

*Vos émissaires Sylvie Cervera, Ludovic Desseaux*

## CONFÉRENCE AGGH AU LYCÉE TECHNIQUE EMILIE DU CHÂTELET - SERRIS



### Le mardi 8 octobre 2013

Journée Conférence organisée par M. Gilles Moreau, enseignant Hôtellerie en hébergement/service et commercialisation, avec la participation de :

La classe de BTS RH du lycée était en charge de l'accueil des participants avec café, jus de fruits et de la logistique de cette journée. La classe a proposé une visite des locaux d'enseignement professionnel. Celle-ci a été suivie d'un repas et de la conférence AGGH. Elle a bien sûr accompagné en permanence les invités.

L'Association des Gouvernantes Générales d'Hôtels

Intervenants :

**Mme Isabelle Wunsch**, Gouvernante générale à l'hôtel du Casino 2000 du Luxembourg

**Mme Anne Lindemann**, Directrice opérationnelle du Groupe Tagerim.

L'AGGH a donné ce jour une conférence portant sur les métiers des étages, en hôtellerie de moyenne gamme et luxe, et plus particulièrement sur les postes, responsabilités et missions de Gouvernante Générale.

Les intervenantes ont pu montrer que ces postes, souvent mal connus et semblant définir des « femmes de l'ombre » (suivant les propres termes des intervenantes) sont au contraire des métiers essentiels au fonctionnement de l'entreprise hôtelière.

Les responsabilités vont du personnel au matériel, en passant par l'aménagement et décoration, les achats, les produits d'accueil, la gestion des stocks et surtout les « ressources humaines ».

Le plan des exposés fut le suivant :

Parcours professionnels et présentation Entreprises Anne et Isabelle

- Qualités et compétences requises
- Responsabilités
- Salaires
- Évolution de carrière
- Avantages et contraintes du métier
- L'AGGH Association des Gouvernantes Générales de l'hôtellerie / Actions et projets de l'AGGH



50 personnes présentes : formations BTS RH du lycée Emilie du Châtelet (Serris) et du lycée Guillaume Tirel (Paris), BTS2A et TBTNH du lycée du Gué à Tresmes (Congis/Thérouanne) et TBTNH du lycée Emilie du Châtelet (Serris).

Isabelle et Anne exposèrent 2 heures sans que l'écoute des élèves et étudiants ne baisse, et répondirent ensuite aux nombreuses questions pendant encore 1 heure.

Des élèves et étudiants reconsidèrent leur futur proche, séduits par ces exposés qui leur ont ouvert de nombreuses perspectives.

Un grand merci à toutes les deux pour leur dynamisme et leur disponibilité.

*Lycée Emilie du Chatelet - Serris*

## « FAIT MAISON, OU PAS ! » UN THÈME EN PRISE AVEC L'ACTUALITÉ !

**Du 7 au 9 novembre ont eu lieu les neuvièmes rencontres François Rabelais à Tours.**

Dès jeudi soir ce millésime exceptionnel a vu quatre chefs être faits docteurs honoris causa de l'université de Tours : Martín Berasategui (Restaurant Martín Berasategui, Lasarte, Espagne), Kiyomi Mikuni (Hôtel Mikuni, Tokyo, Japon), Philippe Rochat (Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier, Suisse), Pierre Wynants (Comme chez soi, Bruxelles, Belgique).

La cérémonie a permis d'honorer ces grands chefs au travers des discours de personnalités reconnues du monde universitaire, politique et de la restauration. Lors de cette cérémonie Jean Bardet, figure de la gastronomie tourangelle, a reçu la Médaille de l'Université.

Vendredi 8 novembre la journée est partie sur les chapeaux de roues : les participants ont assisté à une conférence inaugurale mémorable de JEAN-DIDIER VINCENT, professeur de physiologie, membre de l'Académie des sciences et de l'Académie de médecine: « la cuisine de la mère du paléolithique à nos jours. »

Cet orateur passionné a transmis avec brio et humour un exposé en trois parties : La cuisine paléolithique, la cuisine des mères, le cerveau des fils

La matinée s'est poursuivie par la première table ronde

**« Le fait maison au restaurant : où placer le curseur ? »**

CAROLINE CHAMPION, MARTÍN BERASATEGUI, DOMINIQUE LOISEAU, BERNARD REYNAL, ALAIN TORTOSA se sont attachés, avec les nombreuses interventions des participants aux journées François Rabelais, à développer ce que recouvre cette notion au restaurant : un plat fait avec amour, avec le respect du produit, mis en valeur par les explications de la salle.

Le déjeuner à la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville a été proposé par le Lycée hôtelier de Blois. Cela a été l'occasion d'un joli exercice de reconnaissance de « fait maison » ou non !

Le début de l'après midi a été occupé par les ateliers menés en parallèles, il n'était donc possible d'assister qu'à l'un d'entre eux.

**Atelier n°1 > Mention « Fait maison » : Sur l'étiquette comme au restaurant, que dit la loi ?**

Animé par JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation Nationale avec la participation de THIERRY PÉAN, chef de bureau, Ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, Paris, CHRISTINE BOUWENS, I.N.P.I., Lille et Véronique GAULON restauratrice à Lys-Saint-Georges, présidente régionale de l'Umih Centre.

**Atelier n°2 > « Faire maison » en restauration collective : c'est possible ?**

Animé par PÉRICO LÉGASSE, journaliste et animateur télé, Tours avec la participation de CHRISTIAN HUC, directeur de Bretagne-bio-équité, Arradon, PHILIPPE DURRÈCHE, consultant, cabinet RSD, Le Pecq et LAURENT TERRASSON, rédacteur en chef, magazine Cuisine Collective, Levallois-Perret

**Atelier n°3 > Les viennoiseries 100 % faites maison**

Animé par OLIVIER GUÉNAND, enseignant, Blois avec la participation de STÉPHANE CADEAU, responsable du groupe alimentaire, Chambre régionale de métiers, Orléans et JACKY OTTO- BRUC, boulanger, Blois.

**Atelier n°4 > « Vin de garage » : le grand cru maison**

Animé par JEAN-CLAUDE BONNAUD, rédacteur en chef, magazine Vin Ligérien, Tours avec la participation de PATRICK BAUDOIN, viticulteur, Chateaufonds-sur-Layon. PIERRE-ANDRÉ GIANADDA, viticulteur, Domaine de la Tourelle, Sion (Suisse).

**Atelier n°5 > Les enfants en cuisine**

Animé par JEAN-PIERRE CORBEAU, professeur émérite, sociologue, université François-Rabelais, Tours avec la participation de JOËL AGEORGES, vice-président du syndicat mixte de restauration scolaire, conseiller général d'Indre & Loire, GÉRARD APFELDORFER, psychiatre, Paris, VANESSA GILBERT, diététicienne, site saperlipopotte.com, Tours et AGNÈS MIGNONAC, nutritionniste, Paris

**Atelier n°6 > Cuisinier à domicile : un métier d'avenir ?**

Animé par : GÉRARD CAGNA, chef cuisinier avec la participation de JULIETTE CAMATTA, chef à domicile, Joué-lès-Tours et JEAN-LUC RONCALLI, chef à domicile.

**La table ronde de fin d'après midi : « De la gamelle au Bentō », s'est intéressée aux pratiques du manger hors foyer.**

Le modérateur MARTIN BRUEGEL, historien de l'INRA, Ivry-sur-Seine et les participants BERNARD BOUTBOUL, agence Gira conseil, Paris, STÉPHANE GACON, maître de conférences en histoire, université de Bourgogne et KIYOMI MIKUNI, chef cuisinier, Hôtel Mikuni, Tokyo ont mis en avant le choc culturel entre valeur gastronomique française classique, pratiques ancestrales japonaises et modes de consommation actuels (pour la première fois en 2012 53 % du Chiffres d'affaire de la consommation Hors Foyer concerne la restauration au comptoir et à emporter)



## En début de soirée a eu lieu la cérémonie de remise des diplômes de Master histoire et cultures de l'alimentation

Le samedi 9 novembre a débuté par le séminaire réservé aux personnels de l'éducation nationale, présidé par JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation nationale et MICHEL LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale a permis de faire le point sur l'évolution du CERPET en CERPEP, et sur les évolutions en CAP, BP, Bac Pro, Bac techno et BTS.

Durant la matinée nous avons pu assister à deux tables rondes : «Le fait maison vu à la télé » avec notamment la participation de FRANCK LEHUÉDÉ, chef de projets département consommation, CREDOC ou de PIERRE WYNANTS et « Vers une gastronomie autarcique ? » qui a permis aux spectateur de découvrir les raisons des pratiques de JEAN-ANDRÉ CHARIAL, chef cuisinier, Les Maisons de Baumanière, Les Baux de Provence, JAMES HENRY, chef cuisinier, restaurant Bones, Paris, FRÉDÉRIC MÉNAGER, chef cuisinier et éleveur, La Ruchotte et de SYLVAIN PICARD, jardinier en chef d'Alain Passard, Fillé-sur-Sarthe.

Les Journées se sont clôturées samedi en toute fin d'après midi après deux dernières tables rondes : « Apprendre à cuisiner comme à la maison » avec notamment la participation de LAURENT ARON, sémiologue, professeur associé à l'École Ferrandi, Paris, SYLVIE CAVELIER, Coach & Cook, Paris VANESSA GILBERT, diététicienne, Tours et de FRANÇOISE BARBIN LECREVISSE, écrivain.

Puis « Le Fait maison existe-t-il dans les plats préparés ? » JEAN-FRANÇOIS AUBRY, rédacteur en chef, magazine Le monde du surgelé, Paris, JULIEN GARNIER, directeur,

entreprise Hardouin, Vouvray, PHILIPPE LEGENDRE, chef cuisinier, La Maison de Capucine, Dhuizon, CHARLES PERNIN, expert, association C.L.C.V., Paris.

Au final donc, une très très belle fin de semaine, à reconduire sans modération.

*Katell MOULLET, Pascal SOILLY  
Pour le Lycée des Métiers VAUBAN, Auxerre.*

## LE LYCÉE HÔTELIER DE BLOIS VALORISE LES MÉTIERS DE LA SALLE À TRAVERS UN PROJET

Le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire à Blois (41) vient de créer un tout nouveau projet avec ses 40 élèves de terminale baccalauréat professionnel, orchestré par Marylène Brulé, professeur de restaurant, et Pierre Estrade, professeur de cuisine. S'ajoute à ce projet : le parrain, Denis Courtiade, président " Ô Service - des talents de demain ", et deux professionnels de la région Centre, Pascal Venault, sommelier au Château d'Artigny Montbazou, et Rémi Giraud, chef de cuisine au Domaine des Hauts de Loire Onzain. Les objectifs de ce partenariat professionnel : transmettre un savoir-être et un savoir-faire aux jeunes ; valoriser les métiers de la salle ; favoriser l'insertion professionnelle des jeunes ; et valoriser les élèves au cours de leur apprentissage pour améliorer leur motivation dans la formation.

Cette opération est organisée autour de plusieurs points forts. Tout d'abord, une première rencontre avec les professionnels partenaires aura lieu le mercredi 27 novembre 2013 afin de préparer la future soirée (finalité du projet) : sélection des techniques de service contemporaines et classiques qui mettent en valeur les métiers de la salle, favorisent la communication ; et présentation du travail d'enquête sur les motivations pour les métiers de la salle (chaque élève devra remplir un questionnaire en amont en indiquant pourquoi il a choisi ce corps de métier). Puis, vient la mise en application avec les lycéens : réalisation des techniques choisies, des attentions retenues auprès de la clientèle du lycée lors des travaux pratiques pour valoriser les métiers de la salle.

Au second trimestre, se déroulera une seconde rencontre au lycée (date à définir) avec les professionnels partenaires : test des mets et des vins proposés lors de la soirée ; finalisation de l'accord mets et boissons ; mise au point des techniques et des attentions particulières suite aux diverses applications lors des TP. Tout ce travail aboutira à un dîner au restaurant d'application prévu le jeudi 3 avril 2014.

Enfin, un déplacement pédagogique est prévu à Paris pour des visites de lieux professionnels (Restaurants du Monde, Carrousel du Louvre ; Plaza Athénée). Mais aussi pour rencontrer et échanger avec des professionnels de salle...

*Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme  
du Val de Loire à Blois*



Les élèves de terminale baccalauréat professionnel en commercialisation et services en restauration et leur professeur Marylène Brulé.

## ■ DE LA SAVANTE CUISINE FRANÇAISE EN AMÉRIQUE



**L'établissement entretient des liens étroits avec l'Amérique latine. Les élèves préparent leurs futurs stages au Chili qui commenceront dès l'été prochain.**

*Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Biarritz*

## ■ LES INVITÉS ANGLAIS DE LA SECTION HÔTELIÈRE DU LYCÉE DE LA HOTOIE

Les invités anglais de la section hôtelière du lycée de la Hotoie ont maintenant retrouvé leur île natale. Ils étaient 21 élèves et 2 enseignants du lycée de Durham, ville du Nord Est de l'Angleterre, à poser leurs valises à Amiens pendant toute la durée du Festival international du film. Fabienne Taillard et Eve Marchand, professeurs d'anglais au lycée amiénois, ont imaginé un projet pour dynamiser leur enseignement et proposé un voyage à leurs élèves, peu habitués à franchir leurs frontières.

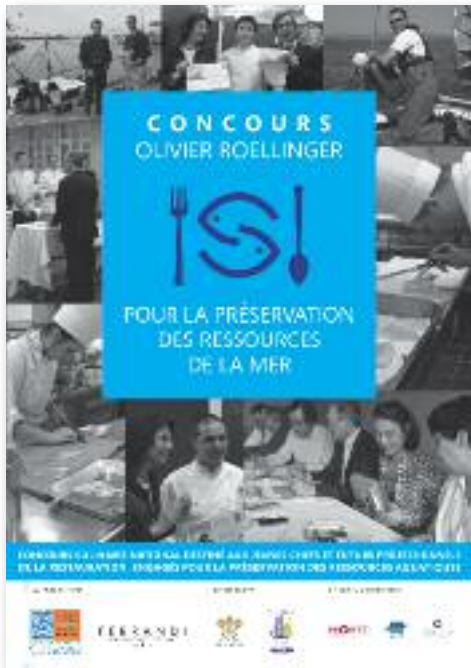
L'échange avec le lycée de Durham s'inscrit dans le cadre du projet européen Comenius. Cinquante Amiénois de terminale bac pro cuisine et service-commercialisation ont participé à une première rencontre de 10 jours en Angleterre en janvier 2013. Depuis, les premiers contacts se sont poursuivis par le biais du web. Lycéens anglais et français ont ainsi imaginé, élaboré et servi des repas en rapport avec 7 films symbolisant la culture anglaise. Fish and Chips a donné vie à un repas indien, Mange, prie, aime à un menu italien, et un livret élaboré par les élèves d'art appliqué d'Elodie Mariot retrace l'aventure. On y trouve un résumé des films et les recettes.

*Lycée La Hotoie - AMIENS : les petits plats du grand écran*



Courrier picard

## UN CONCOURS NATIONAL INÉDIT



Nous avons le plaisir de vous informer de l'ouverture des inscriptions de la troisième édition du **concours culinaire Olivier Roellinger "Pour la préservation des ressources de la mer"** destiné aux élèves des écoles hôtelières et aux jeunes chefs de moins de 35 ans.

Ce concours vise à sensibiliser les futurs professionnels et les professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques et au rôle qu'ils peuvent jouer pour préserver l'environnement.

Un produit de la mer dit « durable » est un poisson, crustacé ou mollusque qui provient d'un stock en bon état, qui atteint sa maturité sexuelle (il a donc pu se reproduire une fois) et a été pêché avec une technique respectueuse de l'environnement.

Le règlement et le dossier d'inscription sont à demander à [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org).

Encouragez vos équipes à participer.

## CITÉ DE LA GASTRONOMIE : LA TABLE EST DRESSÉE POUR QUATRE

La France s'est engagée à créer la Cité Internationale de la Gastronomie lors de l'inscription par l'UNESCO du « Repas gastronomique des français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Cette cité est destinée, selon la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA), « à valoriser et promouvoir les cultures culinaires de France et du monde. Elle doit être un lieu de vie, d'effervescence, d'innovation et de transmission des connaissances culinaires... elle est dédiée à l'un des meilleurs atouts de notre pays, notre patrimoine gastronomique... vitrine des savoir-faire, elle doit être un espace de sensibilisation et de transmission... »

Le calendrier a tenu en haleine les 6 villes candidates au départ, réduites à 5 au moment du dépôt des dossiers et de l'audition devant la MFPCA le 15 octobre 2012. La position des ministres concernés : Agriculture, Culture et Agroalimentaire, connue le 11 janvier 2013, ne retenait pas une ville mais trois, créa satisfaction pour Dijon, Rungis et Tours, mais dépit pour celles restées sur la touche, Beaune et Lyon.

La décision de créer un socle compatible de projets complémentaires des trois villes impliquait une mise en réseau mais aussi un deuxième tour pour apporter des précisions sur différents points : financement, contenu de l'offre culturelle, dimension pédagogique, éducative et scientifique de chaque projet. Selon Jean Marie Panazol, IGEN, l'idée de réseau était intéressante, à charge à l'une des villes d'en être le pilote.

La finale a été annoncée par les trois ministres à la mi-juin : quatre villes sont retenues, chacune ayant sa spécificité : à Tours, la transmission du savoir avec, entre autres, la création d'une université des sciences et des cultures de l'alimentation, à Dijon, la culture de la vigne et du vin, à Lyon, la nutrition et la santé et à Rungis, l'animation des marchés avec les halles des trésors gastronomiques.

En attendant que ces temples magiques de nos richesses gastronomiques sortent de terre, surveillez les animations culturelles de ces 4 villes qui vont dès maintenant décliner leurs pôles d'attraction en conférences, rencontres pédagogiques et animations diverses et variées...

*Eliane Autin, Proviseur Honoraire.*

*Extraits de : « Pour une cité de la Gastronomie » mfPCA  
et de : La Nouvelle République.*

## LE CALVADOS INVITE AU VOYAGE



La 17<sup>ème</sup> édition des « Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue » s'est tenue le lundi 8 avril 2013 sur le thème des paquebots de légende de la French Line. Les candidats devaient créer un cocktail pour une star voyageant à bord de l'un de ces géants des mers.

Sous l'égide de l'IDAC, de l'ABF Normandie et du lycée hôtelier d'Hérouville Saint Clair, les élèves de 20 MCBAR d'écoles hôtelières françaises, ainsi que les élèves et les professionnels de 14 pays étrangers ont concouru. En tout, une centaine de barmen se sont ingéniés à faire revivre des figures mythiques dans des assemblages originaux de produits associés au Calvados. Les personnalités évoquées furent diverses : Edith Piaf, Johnny Depp et Vanessa Paradis, Catherine Zeta Jones, Ella Fitzgerald et bien d'autres.

Les deux jurys, technique et dégustation, ont désigné :

Médaille d'or : Lindsay Camus du Lycée de La Roche Sur Yon, célébrité choisie : Tom Cruise,

Médaille de bronze : Alexandre Beyon du CFA d'angers, célébrité choisie : Salvador Dali,

La médaille d'argent, Agnès Thierry du Lycée François Rabelais d'Hérouville, a choisi de préparer le cocktail « seven » pour Brad Pitt ; elle a revisité cet alcool en mélangeant pomme et fruits rouges : 4cl de calvados, 3cl de liqueur de framboise, 1cl de sirop d'orgeat, 3cl de jus d'airelles et du ginger ale... le verre décoré de pommes et de cerises à l'eau de vie, « un mélange explosif et doux », selon son expression.

Les lycéens Martin Weisert, Allemagne, Duong Do Thai, Finlande, et Kim Scheid, Luxembourg, ont gravi le podium et chez les professionnels c'est un régional de l'étape Alain Gabriel, de la rhumerie Le Cyclamen au Havre qui décroche la première place et se qualifie pour la finale internationale.

La vedette de ce beau concours a été sans conteste Hiroyuki Takayama, qui a été fait « Meilleur Ambassadeur de Calvados » ; il est le patron du bar le « Calvador » à Kyoto où il propose pas moins de 250 calvados différents. Amoureux de la Normandie où il s'approvisionne chez les producteurs, il acquiert aussi des produits vieux et rares dans les salles des ventes aux enchères à Paris, Londres ou Amsterdam et est invité chez Christies.

Les élèves et leurs professeurs ne manqueraient pour rien ce concours haut en couleurs, en saveurs, en découvertes du patrimoine culturel normand.

*Eliane Autin, Proviseur Honoraire*

## LE CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS 2013 PRIMÉS À LA SORBONNE

Ci-dessous le palmarès 2013 pour l'hôtellerie-restauration

### Organisation et production culinaire :

- 1<sup>er</sup> Prix : Anaïs Labaye : Lycée hôtelier de Chamalières
- 2<sup>ème</sup> Prix : Victoire Garson : CFA des Métiers de Table Paris
- 3<sup>ème</sup> Prix : Guillaume Guibet : Lycée du Touquet Paris Plage

### Service et Commercialisation :

- 1<sup>er</sup> Prix : Anne Sophie Berthe : Lycée du Touquet Paris Plage
- 2<sup>ème</sup> Prix : Marine Bourdais : Lycée Golf-Hôtel d'Hyères.

### Technologie et gestion hôtelière :

- 1<sup>er</sup> Prix : Rémi Faucher, Lycée de Gascogne à Talence
- 2<sup>ème</sup> Prix : Mathilde Juglaret, Lycée Savoie-Léman de Thonon les Bains
- 3<sup>ème</sup> Prix : Maxime Beaudier, Lycée Stanislas à Villiers les Nancy.

Toutes nos félicitations aux brillants lauréats.

## LE CONSEIL D'ADMINISTRATION (OCTOBRE 2013)

### Membres élus

**Christian Badinand**

Lycée Drouant Paris

**Jean-Paul Brosse**

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Bordeaux

**Philippe Cellerosi**

Lycée de Gérardmer

**Denis Deroin**

Lycée hôtelier Rabelais Hérouville St. Clair

**Dominique Duthel**

Lycée hôtelier Thonon-les-Bains

**Anne Galinier**

Lycée d'hôtellerie et de tourisme G. Frêche Montpellier

**Jacqueline Gicquel**

Lycée professionnel A. Escoffier Cagnes-sur-Mer

**Dominique Hedont**

Lycée hôtelier La Hotoie Amiens

**Cyrille Jeannes**

Lycée La Rochelle

**Didier Leder**

Lycée des métiers de l'hôtellerie Blois

**Frédéric Leichtnam**

Lycée Illkirch

**Éric Loesch**

Lycée hôtelier Joseph Storck Strasbourg

**Joël Mechaussier**

Lycée professionnel Capbreton

**Dominique Remy**

Lycée de la Rochelle

**Michel Sarrazin**

Lycée de Talence

**Bernard Troy**

Lycée d'hôtellerie et de tourisme Guyancourt

**Agnès Vaffier**

Lycée hôtelier Marseille

### Membres associés

**Alexis Tchernovanoff**

Webmaster

**Véronique Wurster**



# LES PARTENAIRES

## RENCONTRE DES PARTENAIRES CHEZ GUY DEGRENNE



**Nous sommes accueillis cette année par la société Guy DEGRENNE sur son site de VIRE en NORMANDIE.**

Après un café d'accueil fort sympathique nous sommes reçus par M. Thierry VILLOTTE, PDG

### Historique du Groupe Guy DEGRENNE

Héritier d'une grande tradition coutelière, Guy DEGRENNE est devenu en quelques décennies un leader des Arts de la Table. Retour sur une saga aux couleurs du bien vivre...

Guy DEGRENNE est un descendant de ces fameux « Grillous ». En 1948, il reprend la forge paternelle. Ingénieur, Guy récupère les blindages des chars détruits lors la bataille de Normandie pour ses premiers outillages. Il a grand projet : démocratiser les couverts en acier inoxydable et rendre, ainsi, les arts de la table accessibles à tous. Le matériau est nouveau, beau et résistant. Guy DEGRENNE est entreprenant, ambitieux.

Durant la décennie 1958-68, pour satisfaire une demande en pleine expansion, une nouvelle unité de 35000 m2 est construite à Vire. A nouvelle structure, nouveaux services : à coté des lignes de production rationalisées, des départements spécialisés font leur apparition et se développent (bureau d'études, méthodes, marketing et design). Les produits évoluent et l'entreprise acquiert une dimension européenne. La marque Guy DEGRENNE est créée et s'affiche même à la télévision dès 1974. En 1978, le spot « Le Proviseur » qui met en scène un cancre connaît un vrai succès populaire et assure à la marque une reconnaissance « grand public ».

### Une dimension de Groupe, une ambition de leader.

En 1987, Mr Guy DEGRENNE cède son entreprise à la holding « Table de France ». Nouvel objectif affiché : Faire de la société, le leader des Arts de la Table dans leur ensemble. Une entreprise de porcelaine près de Limoges est aussitôt acquise. Diversification des gammes, développement des circuits de distribution... Des synergies audacieuses permettent au Groupe d'affirmer sa présence dans les circuits grand public et professionnels, tant en France qu'à l'étranger. Forte d'une offre élargie, Guy DEGRENNE ouvre, en 1996 sa première Boutique.

En 1997, le Groupe est introduit sur le Second Marché de la bourse de Paris. Verrerie, articles de cuisine... l'offre de produits ne cesse de s'enrichir. Depuis 2004, le développement du réseau de boutiques en France et à l'International est porté par de nouvelles énergies. Guy DEGRENNE se veut, plus que

jamais, leader des Arts de la Table. Ambition majeure qui se concrétise et se matérialise à travers des gammes produits qui savent marier, en harmonie, l'élégance et l'ergonomie, l'audace et le raffinement, le design le plus abouti et la convivialité la plus naturelle.

Puis M. VILLOTTE développe l'organigramme du groupe Guy DEGRENNE

Après quoi Mr Antoine DE REMUR Directeur CHR France & international détaille les 15 années de relations fructueuses avec l'AFlyHT et le désir du groupe de continuer cette collaboration.

Il détaille ensuite les échanges qu'ils ont avec les grands chefs de la gastronomie française, ainsi que les partenariats qu'ils ont avec les établissements scolaires hôteliers.

Sont présents à cette rencontre les Sociétés suivantes (Voir liste d'émargement).

Patrick KERBELLEC, Vice Président de l'AFlyHT en charge des Partenaire nous expose alors les résultats de l'enquête des partenaire à propos du dernier congrès de Strasbourg. (Voir diaporama).

Nous avons ensuite visité l'usine Guy GEGRENNE de Vire.



Visite très intéressante et très instructive qui nous à fait découvrir les multiples facettes de ce groupe que nous méconnaissions.

Le déjeuner s'est ensuite déroulé au restaurant d'entreprise de l'usine, où le chef de cuisine et son équipe nous ont démontré tout le savoir (et il est grand) de cuisiniers de collectivités. Ce restaurant d'entreprise n'a pas à pâlir de la comparaison avec bon nombre de restaurants dans lesquels nous envoyons nos élèves en PFMP (Période de Formation en Entreprises).

De retour dans la salle de conférence un dialogue s'est établi entre les représentants de l'AFlyHT et ceux des Sociétés présentes.

Nous proposons un numéro spécial d'AFlyHT INFOS sur nos partenaires. Après débat il s'avère plus judicieux de faire deux demi-numéros sur les partenaires, gardant ainsi dans chacun d'eux une partie information sur nos activités et celles de nos établissements, ceci afin de ne pas laisser nos lecteurs.



Il semble que les questions de nos partenaires sur l'espace participatif de notre site n'ont pas eu de réponse en fin d'année scolaire. Ceci s'explique sans doute par nos occupations nombreuses en cette période (examens, fin d'année scolaire...).

Quelle communication devons-nous avoir sur la promotion de notre site ? (Il faut communiquer nos statistiques à nos partenaires)

Nous devons plus communiquer sur notre site vis à vis de nos partenaires afin qu'ils soient mieux connus de nos adhérents.

Nos informations données sur notre site participatif doivent également être reprises dans AFLYHT INFOS

Il est décidé que sur les pages partenaires de nos deux numéros spéciaux, chaque partenaire disposerait d'une demi-page.

AFLYHT INFOS, c'est 1500 exemplaires distribués.

Il est également décidé, quant à l'annuaire, de mettre en place une application Smartphone de cet annuaire en parallèle de l'édition papier (mettre par exemple en place des QR codes).

Afin de répondre aux questions de certains de nos partenaires il semble envisageable d'organiser pendant nos congrès des visites d'élèves de terminale BAC PRO et d'étudiant de BTS sur les stands de nos partenaires .

Notre congrès aura lieu cette année du 19 au 21 Mars 2014 à Bordeaux au centre des congrès du quai des CHARTRONS (Cité Internationale des vins de Bordeaux). Un hôtel sera réservé à nos partenaires des tickets de transport (transport collectif) seront distribués, le problème qui se pose est celui de la décharge du matériel de nos partenaires, l'accessibilité du centre des congrès aux transporteurs n'étant pas aisée.

La question des cuissons sur les stands doit être résolue, ainsi que la question des arrivées et évacuation des eaux. Une place dans les chambres froides du centre des congrès doit être faite aux produits de nos partenaires.

Nous devons également communiquer à nos partenaires 10 jours avant le congrès la liste des congressistes.

Doit on et pourrions nous organiser une réunion sur le site du congrès avec nos partenaires en janvier, la question reste entière.

Nous avons clos cette rencontre sur le fait d'associer deux représentants des partenaires (choisis par eux mêmes) à certains de nos travaux de conseil d'administration.

Nous avons ensuite remercié vivement la Société Guy DEGRENNE pour son formidable accueil ainsi que pour cette fructueuse journée de travail et de découvertes.

*Cyrille JEANNES, Patrick KERBELLEC*

## BRAGARD



au meilleur d'eux-mêmes, nous mettons un point d'honneur à leur fournir des vêtements de qualité, extrêmement résistants et très fonctionnels, qui se déclinent également aujourd'hui au féminin.

À chaque rentrée scolaire, c'est avec beaucoup d'émotion que nous donnons l'occasion aux futurs diplômés de vivre leur première consécration, un avant-goût de leur réussite étudiante et professionnelle.

**Contact : Christophe Lebel + 33 (0)6 60 18 28 20**  
[christophe.lebel@kwintet.com](mailto:christophe.lebel@kwintet.com)  
[www.bragard.com](http://www.bragard.com)

Depuis plus de 20 ans, BRAGARD accorde une attention toute particulière à l'habillement des futurs grands noms de la gastronomie et de l'hôtellerie, en fournissant aux écoles hôtelières les premières tenues de leurs élèves.

Recevoir son premier trousseau Bragard constitue une petite victoire en soi, un moment d'exaltation pour les nouveaux arrivants, qui peuvent enfin revêtir l'habit qui contribuera à faire d'eux des professionnels dans leur domaine.

Chez BRAGARD, nous éprouvons une fierté très similaire à voir nos vêtements portés par les meilleurs ouvriers de France, par les membres de brigades, par le personnel de salle, par les artisans bouchers et boulangers, et par les grands chefs que des établissements du monde entier compteront demain dans leurs rangs.

Afin de donner à ces derniers la possibilité d'être, dès le départ,

# CAMBRO

MANUFACTURING COMPANY



Société familiale américaine fondée en 1951, Cambro Manufacturing conçoit et fabrique des équipements destinés à l'industrie de la restauration pour le rayonnage, le stockage alimentaire, les transports de repas, le lavage et le stockage de vaisselle

Depuis 25 ans sur le marché français, Cambro conçoit des solutions globales innovantes adaptées à toutes les demandes et besoins des métiers de bouche.

**Rayonnage :** Deux gammes de rayonnages innovants offrant stabilité, durabilité et adaptabilité à tous les environnements de stockage exigés par les critères HACCP.

**Le stockage alimentaire :** Cambro propose une large variété de bacs de stockage (Concept « Storesafe ») permettant aux opérateurs des services d'alimentation de gérer une cuisine conforme aux principes HACCP.

**Les transports de repas :** Les conteneurs isothermes (chaud et froid) sont conçus en polyuréthane et permettent de livrer les produits en toute sécurité et en respectant les normes HACCP de maintien en température.

**Système de lavage :** Cambro offre un système de casiers unique de « 4 fonctions » assurant à lui seul le lavage, le rangement, l'identification et le transport.

Présent dans le secteur de l'éducation aux Etats-Unis, l'adhésion au Club des Partenaires de l'AFLYHT permet à Cambro de présenter ses produits, concepts et nouveautés aux lycées hôteliers français.

Cette adhésion nous permettra également d'être en contact avec le coeur de l'apprentissage des métiers de la restauration.

**Contact :** Christian Leconnetable + 33 (0)6 07 37 06 79  
[cleconnetable@cambro.com](mailto:cleconnetable@cambro.com)  
[www.cambro.com](http://www.cambro.com)

# CARAIBOS

A l'origine le fruit... pour sublimer vos cocktails

Caraïbos, le goût de la mixologie

Créée dans les années 70, Caraïbos a toujours apporté un soin particulier dans la sélection des meilleures origines et variétés de fruits pour proposer des nectars et jus de fruits de grande qualité. Acteur incontournable du monde du bar, Caraïbos offre aux professionnels une cinquantaine de références exotiques et exclusives pour sublimer tous les cocktails.

Depuis 2010, Caraïbos propose aux lycées hôteliers, mention Barmen, une formation spécifique sur les jus de fruits. Dispensé par un barman professionnel, le module associe théorie (procédés d'élaborations, spécificités et intérêt des différents fruits,...) et pratique au travers de la réalisation de cocktails classiques ou originaux.

Caraïbos s'attache à transmettre son expertise fruits, patiemment acquise, pour sensibiliser les élèves au respect de la qualité des produits qu'ils réalisent et pour développer leur créativité.

Caraïbos est la seule marque à proposer une palette aussi large de nectars et jus de fruits et contribue ainsi à compléter la formation des futurs professionnels du monde du bar dans le respect d'un savoir-faire et d'une qualité totalement dédiés à la création et à la réalisation de cocktails.

[www.caraibos.com](http://www.caraibos.com)





CASTALIE propose des équipements de microfiltration de l'eau qui affinent, rafraîchissent et gazéifient l'eau du réseau, afin d'obtenir une eau pure qui sublime les accords mets-vins.

CASTALIE c'est :

- Une démarche durable : CASTALIE limite les impacts environnementaux en supprimant les transports entre la source et le lieu de consommation, en fournissant des bouteilles réutilisables, et enfin par la fabrication de machines « Made in France » et éco-responsable.
- Un outil pédagogique pour vos élèves : Déjà utilisé par de nombreux grands chefs, CASTALIE permet aux élèves de se familiariser avec un concept d'équipement d'eau innovant et de plus en plus répandu.
- Un support de communication efficace : La personnalisation de la bouteille au logo de votre établissement valorisera au mieux son image.
- Une eau au goût parfaitement neutre : Castalie est équipée de la seule technologie de pointe sur le marché des eaux micro-filtrées : SAFE® (Système Antibactérien de Filtration de l'Eau), système breveté et éprouvé dans le milieu hospitalier. Sa pureté sublime parfaitement les accords mets-vins.
- Une logistique simplifiée : Produite sur place, Castalie permet de limiter les manipulations et les surfaces de stockage.

Depuis septembre, l'eau CASTALIE est présente sur les tables des différents restaurants du lycée d'Occitanie, et les flacons de 50 cl seront utilisés en tant que bouteilles d'accueil dans les chambres de son superbe hôtel d'application.

**Jean-François LUCAS**, chef de Travaux, nous en dit un peu plus sur les raisons qui l'ont poussé à choisir CASTALIE :

« Ce concept m'a tout d'abord séduit par son aspect pédagogique. Les élèves du lycée peuvent ainsi travailler avec du matériel innovant, déjà présent chez de nombreux restaurateurs où ils avaient l'occasion d'effectuer leurs stages tout au long de l'année scolaire. Il permet aussi de sensibiliser encore davantage l'ensemble du personnel enseignant sur la démarche durable engagée par le lycée depuis plusieurs années. CASTALIE va également faciliter considérablement ma logistique au niveau de la fourniture en eau de mes différents restaurants d'application. Enfin, l'offre de parrainage proposée par CASTALIE est à mes yeux très importante car elle va permettre de créer un réel partenariat et de vrais échanges entre le lycée et son fournisseur ».

Depuis le début de son activité, Castalie prend à cœur de travailler avec les lycées hôteliers, le partenariat avec l'AFLYHT fait donc partie intégrante de notre démarche. En effet, développer un partenariat de long terme avec l'AFLYHT crédibilise notre volonté de nous positionner comme un outil pédagogique fort, tout en développant nos liens avec le milieu des lycées hôteliers, le corps enseignant et les futurs utilisateurs que deviendront les élèves ...

[www.castalie.com](http://www.castalie.com)



Tradition et Innovation en cuisine professionnelle. Pour CHARVET, la fabrication de matériel de cuisson est une vocation bientôt centenaire. Située dans l'Isère, au pied des Alpes, CHARVET place les hommes et leur savoir-faire au cœur de son ADN. En favorisant des partenaires-fournisseurs de proximité, en privilégiant des matériaux recyclables tels l'acier inoxydable ou la fonte, CHARVET remplit son rôle environnemental et sociétal. Basé sur un choix de composants éprouvés et sur une conception tout inox de fortes épaisseurs, un piano CHARVET est un investissement fait pour durer. Les gammes modulaires Pro 700, 800, 900 et 1000 offrent une sélection incomparable de fonctions en énergies gaz et électricité : feux vifs, foyers à induction, woks, planchas, grils, plaques coup de feu, bain-marie, friteuses, braisières.... Ces gammes sont totalement personnalisables. Elles peuvent ainsi recevoir un dessus unique assurant hygiène et nettoyabilité ; une galerie-étagère ou des

tablettes de dressage pour optimiser les surfaces disponibles ; des soubassements fours, étuves, chauffe-assiettes ou tiroirs réfrigérés pour l'ergonomie des postes de travail.... Enfin les pianos VIRTUOSE – de fabrication sur-mesure et de finition inox ou acier émaillé de couleur – sont l'outil idéal à la mesure du talent des chefs d'aujourd'hui ... et de demain !

**Le partenariat de CHARVET avec l'AFLYHT s'impose comme une évidence. Tout comme la restauration, la fabrication de matériel est un métier de passion ; elle est le fruit de l'expérience et se doit de répondre aux attentes de la clientèle par sa capacité d'innovation. Aussi CHARVET a à cœur d'accompagner les professionnels dans le cadre de leurs équipements afin que leur cuisine soit le reflet exact de leur projet pédagogique.**



La CIMM est fabricant français depuis 1949, et cette entreprise familiale s'est spécialisée au fil des années dans les casiers-élèves à codes. Depuis son entrée dans le Club des Partenaires de l'AFLHYT en 2008, elle a toujours été présente aux côtés des lycées pour leur apporter son expertise dans l'aménagement des locaux et l'équipement de casiers-élèves adaptés aux utilisateurs et aux responsables d'établissements scolaires.

Nous avons équipé entre autres, les lycées Louis GUILLOUX (200 cases), LA HAUTOIE (108 cases), Pierre et Marie CURIE (30 cases), Antonin CAREME (300 cases), François RABELAIS (400 cases) et STE-ANNE (50 cases). Ces établissements ont ainsi pu bénéficier des casiers sécurisés, de la serrure à codes brevetée et des prestations de services CIMM.

d'aujourd'hui ... et de demain !

**La CIMM partage avec l'AFLYHT le goût de la qualité et de l'excellence du travail bien fait. Nous mettons tout en œuvre pour satisfaire les lycées qui nous font confiance, en leur assurant un accompagnement continu et en fabricant des produits qui répondent à leurs besoins et leurs contraintes. Ces conditions respectées, l'AFLYHT et la CIMM forment un vrai partenariat, dont chacun retire un bénéfice et un enrichissement.**



# Club Med



Depuis sa création en 1950, le Club Méditerranée est le spécialiste mondial des vacances tout compris, dans un esprit résolument haut de gamme, convivial et multiculturel. Avec plus de 70 villages de vacances situés dans les plus beaux sites de monde, son bateau de croisières et ses Villas & Chalets de Luxe, le Club Med est aujourd'hui plus que jamais synonyme de rêve et de bonheur.

Ce succès, le Club Med le doit à ses collaborateurs : ses G.O (Gentils Organisateurs), véritables ambassadeurs de l'Esprit Club Med et ses G.E (Gentils Employés), garants d'un service hôtelier haut de gamme. G.O et G.E exercent des métiers différents mais forment une seule et même équipe pour travailler dans le même but, celui de satisfaire les clients (G.M ou Gentils Membres).

Le Club Med, qui compte plus de 13 000 collaborateurs dans le monde, recrute chaque année près de 5 000 saisonniers dans plus de 100 métiers différents, dont 30 dans l'Hôtellerie et la Restauration : sous chef de cuisine, chef de partie, pâtissier, boulanger, boucher, barman, sommelier, employé de restaurant, gouvernant, réceptionniste, etc.

Travailler au Club Med, c'est vivre le bonheur de se révéler au travers d'une expérience professionnelle et personnelle unique qui agira en véritable tremplin pour l'avenir. Tout est mis en œuvre pour développer les compétences des G.O & G.E et leur offrir une réelle dynamique de carrière. Et au-delà d'un métier, c'est la chance d'aller à la découverte de soi et de déployer ses talents, de s'ouvrir à de nouveaux horizons et de partager des moments inoubliables...

**Expression de la principale motivation de votre entreprise pour l'adhésion au Club des Partenaires de l'AFLYHT :**  
L'adhésion au Club des Partenaires de l'AFLYHT permet au Club Med de renforcer son positionnement auprès des écoles hôtelières et de communiquer autant sur ses structures que sur les opportunités qu'il propose en termes de recrutement. Cette collaboration a notamment pour objectif d'établir des partenariats donnant l'occasion au Club Med de participer aux différents « forums entreprises » que les établissements organisent tout au long de l'année.

[www.clubmedjobs.com](http://www.clubmedjobs.com)



## URBAN CASE

la solution innovante et adaptée aux besoins des lycéens



Esthétique et résistante, la sacoche à double compartiment permet de transporter en toute discrétion ses couteaux ainsi que ses affaires de cours, ses vêtements, etc.

Depuis 1921, DEGLON conçoit, fabrique et distribue des couteaux et des ustensiles de cuisine pour les professionnels des métiers bouche à travers le monde entier.

Partenaire privilégié des écoles d'hôtellerie et de cuisine, DEGLON met tout son savoir au service des futurs professionnels afin de trouver les solutions les plus adaptées à leurs besoins.

[www.deglon.fr](http://www.deglon.fr)



Indépendant et robuste, le coffret permet de ranger en toute sécurité ses outils de cuisine et de toujours les avoir à portée de main.



**YELLOWBOX**  
RESTAURATION

Depuis 15 ans, le groupe DIMO Gestion accompagne les entreprises de toutes tailles dans la mise en œuvre de solutions logicielles innovantes.

Fort de cette expérience acquise auprès de nos 5750 clients, nous proposons une offre complète (solutions logicielles et services) adaptée aux besoins des enseignants et des étudiants de langue francophone, quelles que soient les filières : Bac Pro, BTS, DUT,

école de commerce, ... et plus particulièrement les Lycées d'enseignements dans les domaines de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme avec la solution YellowBox RESTAURATION.

YellowBox RESTAURATION permet aux Etablissement de gérer les bons de commandes professeurs en passant par la fiche technique jusqu'à la commande fournisseurs. Ce logiciel, conçu en partenariat avec le Lycée de Chamalières, permet à partir d'un simple navigateur internet de gérer : les fichiers clients particuliers et professionnels, les réservations, les devis, les fiches de liaison internes, la mercuriale et les fiches techniques, les commandes professeurs et fournisseurs.

« Depuis la mise en œuvre de la solution, nous constatons des gains de temps très significatifs ainsi qu'une plus grande efficacité dans chacune de nos actions. », Frédéric Huret – Chef de Travaux du Lycée de Chamalières.

DIMO Gestion adhère au Club des Partenaires de l'AFLYHT depuis plusieurs années pour accompagner les Etablissements scolaires dans leur développement. Nos solutions opérationnelles, souples et performantes, permettent à l'établissement d'améliorer sa productivité et peuvent aussi être utilisées à des fins pédagogiques.

Retrouvez le témoignage complet du Lycée de Chamalières sur : <http://www.yellowboxcrm.fr/metiers/restauration> et demandez une démonstration de la solution.

Pour plus de renseignements :

**DIMO GESTION – Hervé GUILLAUD – 04 72 86 01 90**

[hguillaud@dim-gestion.fr](mailto:hguillaud@dim-gestion.fr)





Euresto propose, depuis plus de 20 ans, une solution complète reconnue pour ses qualités et ses évolutions permanentes.

**\* Pour le monde de l'éducation : 4 produits en un, 4 applications pour le prix d'une**

- Gestion des réservations de vos restaurants d'application, et/ou de votre hôtel d'application. Plannings.
- Facturation, main-courante, avec ou sans envoi des commandes en cuisine (depuis la caisse, ou télécommandes radio)
- Fonctions pédagogiques : créez vos établissements, situations, par niveaux de classes et par élèves et ainsi, utilisez nos solutions Euresto et/ou Eurhôtel pour vos cours (hébergement, restauration, gestion, langue, droit, compta...)
- Gestion complète de l'établissement : depuis le lycée ou l'école, comme depuis chez lui, le professeur indique le menu (à partir des fiches techniques de base, de ses propres recettes ou bases, voire "au panier"), valide sa demande après corrections et compléments éventuels, Euresto cumulera les besoins de la période pour les commandes aux fournisseurs, gère les livraisons, stocks (Pmp et Lifo), les chariots, les sorties réelles de l'économat, le coût des recettes et des TPs...

**\* Pour les professionnels du secteur H C R :**

Nos logiciels Euresto et Eurhôtel vous permettront de gérer votre établissement, depuis la prise de réservations (interfaces avec Reserv'it et Availpro), les plannings, la facturation et la main-courante, les statistiques, les stocks, gestion commerciale (mailings et e-mailings, gestion de la fidélité, points, fréquentation...)

**\* Partenaires et solutions techniques :**

Nos solutions logicielles fonctionnent soit en réseau local, soit en solution hébergée (ASP). Nous sommes partenaires d'Orderman (TPV et télécommandes radio), Reserv'it, Availpro et Alliance Réseaux, Citizen, Samsung, Ingénico...

Il y a 5 ans qu'Euresto est devenu partenaire de l'Aflyht, partenariat que nous avons sollicité car nos déjà nombreux clients membres de l'Aflyht étaient tous enthousiastes lorsqu'ils évoquaient cette association. Association qui se révèle être un véritable 'club' où les relations entre partenaires et adhérents sont privilégiées grâce à une ambiance particulière qui ne se retrouve nulle part ailleurs.



Depuis 1984, la Société Eurolam basée à Thiers (63), cité historique de la coutellerie française, a pour vocation et unique spécialité de fournir aux élèves et apprentis de l'enseignement et de la formation professionnelle, les outils et matériels nécessaires à l'apprentissage des métiers de la restauration et de l'alimentation.

L'expérience acquise au fil des années nous a permis de développer et d'entretenir un véritable partenariat avec chaque établissement.

Attentifs à l'évolution de vos besoins, nous proposons des produits parfaitement adaptés à l'enseignement technique. Soucieux d'apporter aux parents d'élèves des prestations et des services de qualité, les malles sont composées à la demande, grâce à une logistique réactive et un stock important.



A la recherche permanente de nouveautés, avec la volonté d'investir régulièrement sur de nouveaux formats ou concepts de rangement en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, l'ensemble de nos malles est présenté sur notre site internet, par métier ou gamme de produit, accompagné de promotions régulières et d'offres spéciales.

Premier partenaire de l'AFLHYT et fidèle participant aux congrès depuis plus de 20 ans, présents lors des nombreux concours et manifestations promotionnelles aux métiers de l'hôtellerie et de l'alimentation, notre engagement est reconnu par les enseignants, les chefs de travaux et les proviseurs.

L'expérience acquise au fil des années nous a permis de développer et d'entretenir un véritable partenariat avec chaque établissement, notre équipe commerciale et administrative est la garante de notre investissement permanent.

[www.eurolam-thiers.com](http://www.eurolam-thiers.com)



Depuis plus de 30 ans, Forbes Group est le partenaire privilégié de nombreux hôtels, centres de conférence, maisons de retraite ou lycées professionnels, ... en Europe et au-delà de ses frontières. Restant une entreprise à taille humaine, assez petite pour rester à l'écoute et répondre à tous vos besoins, nous avons aujourd'hui, et depuis longtemps, une expérience assez grande pour mériter la confiance de tous ses partenaires. Tous les jours, nous tâchons de répondre à la demande, et de devancer les nouvelles tendances. Nos tables Alu-Lite® ultra-légères répondent aux règles européennes concernant les conditions de travail, et nos housses en stretch et nos nouveaux concepts Buffet-Rite, aux désirs de modernité de notre clientèle.

L'ensemble de nos articles, tables & chaises de banquets, pupitres et estrades, juponages de buffets, nappes de conférence et housses de chaises, sont choisis pour leur look, leur praticité, leur durabilité et leur performance environnementale. Pour exemple, l'un de nos derniers tissus, l'EcoFab, est fabriqué à 100% à partir de bouteilles en plastique recyclées.

Choisir d'être Partenaire AFLYHT, c'est pour nous le moyen de montrer aux élèves, futurs professionnels, l'ensemble des solutions qu'ils retrouveront dans leur profession. Mais c'est aussi pouvoir être à l'écoute de la génération montante et coller au plus près des besoins exprimés et de la réalité du terrain, en perpétuelle mutation...

[www.eurolam-thiers.com](http://www.eurolam-thiers.com)



« De l'école aux étoiles, PRÉSIDENT Professionnel accompagne tous les chefs » : les chefs en activité et les futurs chefs à qui nous apportons nos crèmes de

haute qualité, aux performances adaptées à leurs besoins fonctionnels et à leurs exigences professionnelles.

Ainsi et pour répondre à des attentes de formation sur la crème, Lactalis est devenu partenaire de l'Education Nationale pour développer une approche pédagogique permettant aux enseignants de présenter aux Elèves d'Hôtellerie et Restauration les différentes utilisations de la crème.

L'outil pédagogique élaboré ensemble se présente sous forme d'un DVD « la crème dans tous ses états ». A travers ce support les élèves peuvent approfondir leurs connaissances sur la crème et tous ses usages. Cet outil explique les caractéristiques des différentes crèmes et leurs usages spécifiques. Il permet aussi de tester leurs fonctionnalités dans des ateliers expérimentaux.

Dans le prolongement de ce partenariat, Lactalis a lancé le concours Président Professionnel-de l'Ecole aux Etoiles réservé aux élèves des lycées hôteliers. A travers ce concours les élèves exercent leur technique et leur créativité dans la réalisation de plat à base de crème. La première Edition 2013-2014 est placée sous la présidence de Jean-François Piège avec les épreuves finales au Lycée Jean Drouant le 6 février 2014.

Nous ouvrirons les inscriptions de la seconde Edition en Juin 2014 sous la présidence de Eric Fréchon .

Avec l'Aflyht, Président Professionnel rencontre les professionnels de l'Education Nationale dans le contexte stimulant d'un congrès porteur d'idées et d'échanges. Cela nous permet de mieux comprendre les attentes et les nécessités pédagogiques nécessaires au développement des compétences sur les produits laitiers pour accompagner les enseignants à préparer les élèves futurs professionnels des métiers de l'Hôtellerie et de la restauration de demain

Tous les renseignements sur [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



# L'Hôtellerie Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Le centre de ressources de L'Hôtellerie Restauration gratuit pour les élèves et les enseignants.

Pour un abonnement à 99€ / an

Cet abonnement est un réel plus pour vous. L'Hôtellerie Restauration permet aux étudiants et professeurs d'être reliés aux experts et aux professionnels :

- articles
- la newsletter quotidienne
- les blogs des experts (plus de 35 domaines d'expertise)
- journaux et archives
- l'espace candidat, les offres d'emplois

Notre partenariat nous permet d'accompagner les étudiants tout au long de leur scolarité, mais également le corps enseignant et de rester leur partenaire privilégié pendant toute leur carrière professionnelle.



Etablie à Sarlat, joyau architectural du Périgord Noir, la Maison Rougié inscrit son avenir dans le développement de productions placées sous le signe de la plus haute qualité. La marque ne cesse de réinventer la gastronomie avec un credo : celui de l'excellence à tous les étages.

Depuis toujours, la Maison Rougié s'applique à être le partenaire privilégié des Chefs. Perfectionnant sans cesse ses méthodes de travail et ses recettes, la marque devient un véritable emblème du bon goût



français.

La ville de Sarlat, les Maisons Rougié et Pébeyre, membres fondateurs de l'Académie Culinaire du Foie Gras et de la Truffe, ont créé en 2010 le Trophée Jean Rougié pour permettre aux jeunes d'exercer leur talent autour de deux produits emblématiques de la gastronomie française : le Foie Gras et la Truffe. Après quatre éditions exceptionnelles, ce concours au succès grandissant se tiendra le 18 janvier prochain à Sarlat. Une édition placée sous le signe de la nouveauté puisque Dominique Loiseau présidera un jury composé cette année pour moitié de femmes. La valorisation du travail d'équipe entre l'élève et le professeur fait partie intégrante de ce concours. Plus d'informations sur : [www.ac-foiegras-truffe.com](http://www.ac-foiegras-truffe.com)

- Rougié, la marque ambassadrice, fédératrice autour d'un produit emblématique de la gastronomie française : le foie gras.
- Renforcer le lien que l'on a déjà instauré auprès des lycées professionnels de France.
- Faire connaître nos produits auprès des « jeunes talents ».
- Ouverture depuis 2008 de l'Ecole du Foie Gras, destinés aux professionnels de la restauration ainsi qu'aux professeurs de cuisine.





## *La Porcelaine depuis 1818*

Installée au cœur du Berry, notre manufacture perpétue le savoir-faire inégalable de ses maîtres porcelainiers depuis presque 200 ans. Aujourd'hui, Pillivuyt est l'une des plus anciennes et prestigieuses marques de porcelaine française élaborant et fabriquant sa propre pâte sur le site même de l'entreprise, à Mehun sur Yèvre.

Fin 2009, Pillivuyt a reçu le label Entreprise du Patrimoine Vivant pour son savoir-faire d'excellence.

Pillivuyt emploie plus de 200 personnes et réalise 80 % de son chiffre d'affaires avec les professionnels de la restauration.

### **VOTRE DÉCOR AU PRIX D'UN DÉCOR STANDARD**

Une étude de décors personnalisés peut être effectuée sur simple demande en fonction de vos critères, de la décoration intérieure de votre établissement, etc.

Pillivuyt est le leader Français de la porcelaine hôtelière et équipe plus de 50% des lycées hôteliers.

Pillivuyt a mis en place une tarification spéciale pour les lycées pour mettre à la disposition des élèves un outil professionnel adapté à leur futur métier.

Pillivuyt dispose d'un kit de formation pour les élèves afin de les aider à comprendre les qualités et possibilités qu'apporte une porcelaine professionnelle par rapport à une vaisselle grand public.

# *robot coupe*<sup>®</sup>





Robur, société Familiale depuis 1922, crée et fabrique des vêtements professionnels principalement destinés aux Métiers de bouche et de l'hôtellerie. Soucieux de la satisfaction des utilisateurs, Robur s'attache à développer des modèles originaux, innovants dans des matières toujours plus esthétiques et confortables.



La veste de cuisine Energy dessinée spécialement pour la Rentrée des Classes (modèle équivalent féminin Expression) est un exemple de modernité et de combinaison de matières techniques : un polyester / coton dernière génération associé à une maille respirante pour un confort optimisé.

La veste Rocado destinée aux Métiers de l'hôtellerie se distingue par son parfait tombé, son élégance et sa coupe ajustée.

De nombreux lycées hôteliers ont depuis plusieurs années adopté les gammes Robur. Soucieux du bien-être des étudiants, futurs professionnels de demain, Robur s'engage très étroitement auprès des différents établissements scolaires en participant notamment activement chaque année au Congrès de l'Aflyht.

Depuis de nombreuses années, nous participons au Congrès de l'Aflyht et nous définissons aujourd'hui comme un partenaire de longue date, fiable et impliqué.

Nous portons une attention toute particulière aux Rentrées des Classes afin que chaque étudiant progresse dans une tenue professionnelle fonctionnelle. Nous sommes devenus un partenaire et fournisseur global, attentionné et à l'écoute. Fabricant et Créateurs de Tendance, nous sommes reconnus comme une marque innovante.



CEPASCO, tritrateur d'épices depuis 1876 sélectionne avec rigueur toutes ces épices auprès des meilleurs producteurs aux quatre coins du monde. CEPASCO s'est engagé dans une politique de développement et d'innovation afin de proposer aux consommateurs des produits sains de haute qualité...C'est dans ce contexte que nous avons développé le nouveau Spigol 100% naturel.

Spigol 100% naturel c'est un vrai engagement qualité : Sans colorant Sans conservateur Sans sel. Spigol 100% naturel, c'est toujours la même saveur originale, authentique et inégalée.

Ce précieux mélange d'épices et de 3% de safran pur parfume et relève l'arôme des plats de tous les jours apportant une couleur safranée. Ce produit est commercialisé chez les professionnels de la restauration et des métiers de bouche depuis près de six mois et rencontre un véritable succès !

La 14<sup>ème</sup> Édition du « Spigol d'or »

Ce Concours National de recettes, réservé aux terminales Bac Pro des Lycées et CFA Hôteliers, a été lancé avec un franc succès !

Son objectif ? Contribuer à l'apprentissage de la bonne utilisation des épices et permettre aux élèves de confronter leur créativité et leur professionnalisme au jugement de Chefs renommés.

