



ASSOCIATION FRANÇAISE DES LYCÉES
D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME

AFLYHT ENSEMBLE DÉCOUVREZ NOS ACTIONS

Juillet 2026

CA des 09 et 10 à Saumur



Lycée Sadi Carnot - Jean Bertin

<https://lyc-bertin-carnot.paysdelaloire.e-lyco.fr/>

Le lycée en 3 questions :

1- *Quelle ouverture internationale ?*

L'ouverture internationale très importante pour le lycée passe par un projet stratégique d'internalisation et de modernisation.

Des partenariats sont engagés avec l'Italie, l'Irlande, l'Allemagne, l'Espagne et le Canada..

2. *Une particularité à valoriser ?*

L'établissement est tête de pont des Cordées de la réussite intitulées « Ambition @venir », pilotées par les équipes.

Le lycée propose des actions spécifiques, des forums... pour présenter les formations aux collègues.

2- *Quelle participation à des réseaux ?*

Le lycée est associé au GRETA-CFA 49 qui accompagne les étudiants jusqu'à Bac+2.

Association avec l'énergie en lien avec la Centrale nucléaire de Chinon, avec l'industrie métallurgique (commande d'une machine spécifique) et avec l'industrie automobile (projet hydrogène).

Engagement avec France Travail pour la filière hôtelière et les entreprises locales dont l'école de cavalerie.

Merci à Mme Cécile MOREAU, Proviseur du Lycée SADI CARNOT-JEAN BERTIN pour son chaleureux accueil !

Visite de la cave Louis de Grenelle

Un siècle et demi d'histoire

Héritière d'un savoir transmis depuis 1859, la Maison Louis de Grenelle, familiale et indépendante, perpétue la tradition des vins de fines bulles au plus profond de ses caves, creusées en plein SAUMUR, au cœur de la vallée des rois, le Val de Loire.



Merci pour l'accueil et la visite guidée !



Visite de la distillerie Combier

Distillerie d'exception depuis 1834

La Distillerie Combier, est l'une des plus anciennes du Val de Loire.

Toujours en activité au cœur de Saumur, elle perpétue depuis près de deux siècles un savoir-faire d'exception.

Cette excellence a été reconnue en 2016 par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), gage de qualité et de tradition.



La visite a permis de plonger au cœur d'un lieu où tradition et innovation se rencontrent autour de 10 alambics historiques. Nous avons découvert un savoir-faire unique de 190 ans. Visites toute l'année pour explorer les secrets des liqueurs.



Les avancées du Conseil d'Administration

Point rétrospectif sur le congrès AFLYHT Normandie 2026 : beaucoup de retour positifs sur l'accueil, la thématique et les interventions mais aussi sur la qualité des repas et des hébergements.

Avancées sur le prochain congrès dans l'académie de Montpellier.

Renouvellement d'une partie des membres du CA, appels à candidatures et calendrier des élections à venir.



Finalisation des travaux des commissions pour diffusion sur le site Internet. Zoom particulier sur les échanges à l'international (Ouzbékistan et Espagne) avec objectif de conventionnement.

Découverte de particularités régionales

La **cave champignonnière**, une histoire riche de plus 500 ans.

Le Val de Loire compte plus de 1 000 kilomètres de galeries souterraines, creusées à partir de la fin du Moyen Âge.

À l'origine destinée à l'extraction de tuffeau, un matériau de construction largement employé à l'époque, les caves ont ensuite été utilisées pour la culture de champignons de Paris mais aussi le shiitake ou les pleurotes.



La petite histoire des **fouées** :

C'est sous cette appellation que Rabelais en fait mention dans Gargantua, au 16e siècle !

À l'origine, les fouées étaient des petits bouts de pâte qui servaient à tester la température du four à bois avant d'y cuire le pain. Trop chaude, la pâte brûlait, trop froide, la pâte ne levait pas.



À savourer avec les doigts, sans manières, le repas de fouées plaît à tous les coups ! Chacun garnit ses fouées avec ce qu’il préfère : des rillettes (de Tours), du beurre, des haricots blancs, du fromage de chèvre local... Oups, ça cale ! On garde une petite place pour en avaler une sucrée, en dessert ?!



SAVE THE DATE !

31 mars au 02 avril 2027
Congrès AFLYHT
Montpellier

Réseaux Sociaux

On nous suit sur les réseaux



1 198 followers



1 741 followers

Web

<https://aflyht.net/>

