



Document édité par le Conseil régional du Centre - février 2011 - Impression - Beauvallet
Photos : G. Westeuanu



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



www.regioncentre.fr



**Cinq lycées hôteliers accueillent des Chefs
de restaurants étoilés et macarons**

ÉTOILES & MACARONS

Chefs en résidence dans les lycées



PRÉSENTATION DE L'OPÉRATION



L'opération Chefs en résidence est unique en France.

Elle permet aux élèves des sections Cuisine et Service de salle des lycées de la région Centre la rencontre avec des Chefs de renom. La création d'un repas d'exception avec ces professionnels reconnus est une valorisation exceptionnelle pour les jeunes de ces filières d'excellence. Cette expérience innovante favorise en effet la transmission aux élèves des conseils précieux de ces grands professionnels.

Le « repas gastronomique » français vient d'être classé au patrimoine mondial à partir d'une initiative de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation de l'Université de Tours, soutenu par la Région Centre. Ces rencontres sont ainsi l'occasion de mettre en valeur notre patrimoine culinaire régional riche et varié et de promouvoir la dynamique économique régionale.

Cette exigence de qualité rejoint l'action que nous menons pour une restauration de qualité dans nos lycées. Le label "Self'OCentre" consacre cette volonté. La pause de midi est un moment privilégié de la vie quotidienne et de la convivialité, de l'éducation au goût et à la santé. Thierry Marx, autre chef de grand renom, a apporté dans ce contexte à nos chefs de cuisine une formation technique, théorique et de management très précieuse.

L'engagement de la Région Centre en matière d'éducation est exemplaire. Cet effort concerne aussi bien la construction, la rénovation, l'isolation et l'entretien des bâtiments des lycées, que la gestion, le suivi social et la formation des personnels, ainsi que la mise en œuvre de nombreuses actions éducatives de soutien scolaire, d'accès à la citoyenneté, à la culture, au sport. La qualité des repas et la formation des jeunes qui se destinent à ces beaux métiers méritent bien une telle attention.

Chantal REBOUT
vice-Présidente de la Région Centre
déléguée à l'Éducation et aux lycées

François BONNEAU
Président de la Région Centre

À contre sens, un repas surprenant «miel et safran» Lycée Jean de la Taille à Pithiviers - 31 mars 2011



Laurent TROCHAIN
Restaurant Laurent Trochain - 1 étoile Michelin
Tremblay/Mauldre 78

Bienvenus parmi nous pour une soirée riche en goût. Vous arriverez dans une salle désordonnée où un menu décalé vous sera proposé et nous espérons pour vous qu'il vous étonnera jusqu'au bout. Le menu que vous lirez va vous interroger et vous ne serez pas prêts de l'oublier. Il vous semblera commencer au dessert mais les mots cachent parfois bien des mystères. La mise en œuvre sera faite par les élèves de 1^{re} Bac pro restauration encadrés par M. Trochain, en collaboration avec les professeurs de restauration du lycée des Métiers Jean de la Taille.

Voyage de l'ombre à la lumière Lycée du Val de Loire à Blois - 1^{er} avril 2011



Michel ROTH
Le Ritz - 2 étoiles Michelin
Paris

Stéphane RIVIÈRE
Intendant à la Présidence du Sénat
Paris

Antoine PETRUS
Hôtel Crillon
Paris

C'est aux côtés de Michel Roth, Stéphane Rivière et Antoine Petrus que les élèves de Terminale Baccalauréat Professionnel Restauration vous invitent à voyager le temps d'une soirée d'exception. Une visite gastronomique des produits de la région Centre vous sera proposée par les élèves de cuisine et mise en scène par les élèves de restaurant en évoluant de l'ombre à la lumière.

Les produits authentiques en région Centre Lycée Françoise Dolto à Olivet - 4 avril 2011



Lionel LÉVY
Une Table au Sud - 1 étoile Michelin
Marseille

Pascal VÉTAUX
L'Ambroisie - 3 macarons Michelin
Paris

Tout au long de la soirée, vous découvrirez des produits issus d'un savoir-faire authentique, présents depuis des années en région Centre. Ceux-ci seront mis en avant et surtout retravaillés avec un «accent méridional», à travers la touche de M. Lévy. En salle, M. Vétaux et les élèves de la classe de Terminale restauration du lycée s'attacheront à vous faire goûter des spécialités locales surprenantes pour vous offrir une soirée des plus agréables.

Promenade Gourmande en Berry Lycée J. Guéhenno à St A. Montrond - 5 avril 2011



Marlène CHAUSSEMY
la Rotonde - 1 bib Michelin
Vichy

Véronique VIGNE
Professeur à Château-Chinon

Cette promenade gastronomique vous offrira une variété de mets du terroir mis en lumière et en harmonie sous l'impulsion de Marlène Chaussemy et Véronique Vigne avec la complicité des élèves de 1^{re} Bac pro restauration du lycée; dégustation et régal du palet seront les maîtres mots de ce dîner d'exception.

De la Vienne poitevine à la Creuse berrichonne Lycée Châteauneuf à Argenton/Creuse - 12 avril 2011



Laure et Richard TOIX
Passions et Gourmandises - 1 étoile Michelin
St Benoît-Poitiers

Le dîner offrira un voyage autour de nos terroirs, avec la lecture de Richard Toix et de son épouse Laure. Une étoile Michelin récompense leur haute idée de la gastronomie qu'ils sauront partager avec les élèves du lycée pour la plus grande joie des convives.