

## Lycée du Val de Loire à Blois



**Patrice Prochasson**

Établissement Le Nôtre - Paris  
MOF Cuisine

**Pascal Vetaux**

Établissement l'Ambroisie - Paris  
MOF Restaurant

**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 Meilleurs Ouvriers de France et «anciens élèves» du lycée hôtelier, pour un dîner d'exception réalisé avec les 21 élèves de Terminale Bac Professionnel restauration et service en 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.

Document édité par le Conseil régional du Centre - Janvier 2010 - Impression : ///  
Photos : G. Aresteanu



### 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](http://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](mailto:sylvie.guillat@regioncentre.fr)



Six lycées hôteliers accueillent  
des Meilleurs Ouvriers de France en résidence



## PRÉSENTATION DE L'OPÉRATION



Cette opération originale unique en France est renouvelée pour la 2ème année consécutive, fort du succès rencontré par la 1ère édition.

Cette année « Des Chefs en résidence O 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 restauration et service en salle des lycées professionnels 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 cuisine-restauration, Alain Montigny et Denis Ferrault, 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 Cavailles**

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 Cavailles, 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 notre ballade. La Loire, fleuve légendaire qui traverse de nombreuses contrées nous offre une multitude de spécialités. Du sandre de Loire à la moutarde d'Orléans, de la lentille verte du Berry aux fromages et vins du Val de Loire, nous agrémenteons notre soirée d'une touche d'originalité à travers la main du Chef Romuald Fassenet, Jurassien d'origine.

## Lycée J. Guéhenno à St A. Montrond



**Johann Leclerre**

Établissement la Maison des Mouettes - Aytre  
MOF Cuisine

**Flavien Berlaud**

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 le Berry «Boischaud Sud» est proposée par deux meilleurs ouvriers de France cuisine et restaurant, avec la coopération directe des élèves de bac professionnel cuisine et service du lycée et de leurs professeurs.