

PARAY-LE-MONIAL LYCÉE DU SACRÉ-CŒUR

Un meilleur ouvrier de France a guidé les étudiants en cuisine

Le lycée du Sacré-Cœur a organisé, mardi dans son restaurant d'application, une soirée prestige durant laquelle 64 convives ont pu profiter d'un repas auquel ont participé enseignants, élèves, professionnels ainsi qu'un Meilleur ouvrier de France.

Mardi, une effervescence inhabituelle régnait au pôle restauration du lycée du Sacré-Cœur. Pour la première fois, l'établissement recevait un Meilleur ouvrier de France (Mof) : Guillaume Royer, sacré en 2015 dans la catégorie Cuisine-Gastronomie.

Ce chef bourguignon du Relais Château-*l'Abbaye de la Bussière* en Côte-d'Or, accompagné de Stéphane Champin, directeur de salle, et Olivier Sanchez, chef pâtissier, encadrait la préparation du dîner prestige servi à 64 convives. Un événement pour l'équipe enseignante mais aussi pour la brigade de 40 jeunes "commis d'un jour".



■ Guillaume Royer a été le chef d'orchestre de la soirée. Photo Maryvonne BIDAULT

« Il faut transmettre nos valeurs, j'ai amené mes recettes »

Stéphane Champin, ancien du Sacré-Cœur à l'initiative de cette soirée, a assuré avec Catherine Bernard-Asstier, enseignante, une partie de la logistique et de la coordination. Dès le matin, tous se sont affairés autour du chef. « Je suis venu car je reçois des jeunes en stage et je souhaitais voir comment ça se passe à l'école. Ce sont des moments de partage importants, il faut transmettre nos valeurs. J'ai amené mes recettes », précise-t-il. Juliette, élève de terminale, reconnaît : « Cinq plats à préparer c'est différent, nous apprenons beaucoup de choses. » Patrice Gouyon, enseignant, ajoute : « Depuis que j'enseigne, c'est la première fois que je tra-

vaille avec un Mof, c'est une référence et ça restera un beau souvenir. »

En pâtisserie, enseignants et élèves ont découvert le service à l'assiette, très différent des gâteaux proposés en boutique. Olivier Sanchez, explique : « La présentation est déstructurée, le client choisit les saveurs. » En salle, le stress est aussi perceptible. Les tables sont dressées avec minutie sous l'œil de Stéphane Champin. « Nous aurons à servir l'omble chevalier sous cloche et une même table ensemble », explique Thibault.

Côté convives, Michel et Josette ont apprécié les saveurs : « Tout était bien, un réel niveau gastronomique. » Guillaume Royer a résumé cette expérience : « Nous avons tous le même but : faire plaisir au client ! ».

Maryvonne Bidault (CLP)

QUI SONT-ILS ?

Guillaume Royer est Meilleur ouvrier de France (Mof) 2015 Cuisine-Gastronomie, nommé Grand talent de demain 2017 par *Gault et Millau* et Grande table de l'année par la maison Lameloise le 7 novembre Bernard Mure-Ravaud, Mof Fromager et champion du monde 2007 a préparé le plateau de fromages affinés dans son établissement, mais n'a pu être présent.

WEB

Retrouvez plus de photos sur le site du journal www.lejssl.com

Agence de Digoïn
49, avenue Charles-de-Gaulle
71160 Digoïn

Téléphone
Rédaction : 03.85.53.77.00

Mail
JSL-REDACDIGOIN@lejssl.fr

Agence de Gueugnon
20 A, rue de la Liberté
71130 Gueugnon

Téléphone
Rédaction : 03.85.85.40.71

Mail
JSL-REDACGUEUGNO@lejssl.fr

Agence de Paray-le-Monial
18 bis, rue du 8-mai-1945
71600 Paray-le-Monial

Place à l'élégance !

La beauté ne s'explique pas, elle s'impose comme une évidence. Plus que jamais, nous vous proposons des maisons simples comme le bonheur...



www.maisonetjardin-cmi.com



Moulins 04 70 43 19 61
Vichy 04 70 98 42 50
Clermont-Fd 04 73 90 80 61
Issoire 04 73 54 34 67
Paray-le-M. 03 85 24 78 80