

Vous avez
dit Chef
d'Œuvre ?

Big results require big ambitions.

HERACLITUS



Nous sommes les élèves de
Terminale du Lycée Professionnel
Jean Vigo option Restauration et
Hôtellerie et c'est avec beaucoup
de fierté que nous vous présentons
notre Chef-d'œuvre!





<https://www.facebook.com/jyrestaurantapplication/>



La spirale aromatique



Le composteur

Ce projet consiste en la mise en place d'un composteur pour la gestion des déchets de cuisine du restaurant d'application l'Atalante couplé à une spirale aromatique pour agrémenter les plats que nous cuisinons et servons.





Afin de mettre en place un composteur pour traiter les déchets de notre restaurant d'application, nous avons fait appel à la Mairie de Millau et à la Communauté de Communes qui ont accepté de financer le composteur.





Pour créer la spirale aromatique,
nous avons demandé l'aide d'une
autre classe de notre Lycée
Professionnel, une classe de
Travaux Publics.



Grâce aux conseils d'un expert en permaculture, nous nous sommes documentés sur les herbes aromatiques, ce qui a donné naissance à notre spirale aromatique.



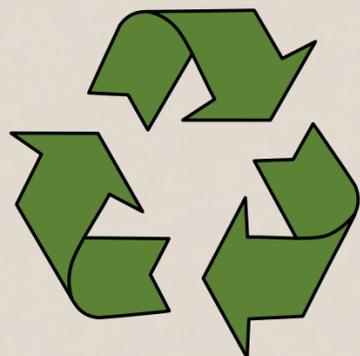
Plus d'informations sur la démarche écologique de notre intervenant en permaculture, M. Charles Pioffet:

<https://www.naturellementsimples.com>





Développer nos connaissances sur les herbes aromatiques s'est révélé nécessaire et des cours pratiques en français (technologie culinaire) et en anglais ont été consacrés à l'utilisation des herbes en cuisine ainsi qu'au développement durable.



Lors des 16e Rencontres Françaises Rabelais de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation), nous avons eu le privilège de participer en direct à une conférence de Thierry Marx, célèbre Chef étoilé. L'occasion pour nous d'aborder avec ce grand Chef, son parcours, sa conception de la gastronomie, l'influence de l'alimentation sur la santé et de lui poser différentes questions, notamment au sujet de l'environnement et du développement durable en hôtellerie / restauration.



<https://www.millavois.com/2021/02/02/millau-une-rencontre-virtuelle-etoilee-pour-les-eleves-du-lycee-professionnel-jean-vigo/>



Afin de financer la spirale ainsi qu'une sortie scolaire, nous avons eu besoin de collecter des fonds. Nous avons donc organisé deux ventes de box gourmandes, l'une à Noël 2020 et l'autre à Noël 2021. Les gâteaux, mignardises sucrées et cocktails à emporter, ont été réalisés dans les cuisines du restaurant d'application l'Atalante et un petit mot de remerciement en anglais a été glissé dans chaque box gourmande.



<https://www.millavois.com/2021/12/12/millau-les-tres-du-lycee-jean-vigo-ont-confectionne-des-box-gourmandes-de-noel/>





En septembre 2021, un repas de réception de chantier a été organisé pour remercier les contributeurs locaux au projet : l'expert en permaculture, la classe Travaux Publics et toutes les personnes ayant participé au projet.

Plus d'informations sur cet événement sur la gazette nationale:

**L'Hôtellerie
Restauration**



https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2021-09/reception-de-chantier-de-la-spirale-aromatique-du-lycee-jean-vigo.htm?cmd=getdoc&maxSize=400000&DocId=56665&Index=e%253A%25Cdtsearch%25Cuserdata%25CHO_Article&HitCount=2&hits=1a+36+&hc=666&req=chamalieres



Dans la perspective d'un repas avec le Comité de jumelage de Millau / Bridlington, nous avons voulu revisiter un dessert local: le gâteau à la broche. C'est pourquoi nous avons eu besoin de plus d'informations sur ce dessert spécifique afin de proposer une variante avec des herbes à l'intérieur !



Maison ALIBERT à Millau: <https://maisonalibert.com/>



Nous avons donc
visité une
fabrique locale
qui produit des
gâteaux à la
broche, la
Maison Alibert.



Plus d'informations sur cette sortie
pédagogique:
<https://www.millavois.com/2021/11/15/millau-lycee-pro-jean-vigo-le-gateau-a-la-broche-mis-a-lhonneur/>





Un cocktail d'inauguration a eu lieu le jeudi 14 avril 2022 afin de remercier tous les partenaires et les personnes qui se sont investies sur ce projet. Un buffet a été dressé et nous avons prononcé un discours de remerciements.



Un repas avec service en anglais a été organisé avec le Comité de jumelage Millau / Bridlington. Le thème du repas met à l'honneur les herbes aromatiques de l'entrée au dessert.





Lors de ce repas avec le Comité de jumelage de notre ville, la décoration de la salle de notre restaurant d'application a mis à l'honneur la langue anglaise. Les menus ont été rédigés en anglais et le service à table s'est fait dans la langue de Shakespeare sous la supervision de nos professeurs de service et d'anglais. Les cuisiniers ont eux aussi pratiqué l'anglais grâce à notre professeur de DNL (Section Européenne).

<https://www.millavois.com/2022/04/14/millau-les-eleves-du-lycee-professionnel-jean-vigo-ont-inaugure-leur-chef-doeuvre/?fr=operanews>

L'Atalante
Restaurant d'application
Lycée Jean Vigo

♥

First course
- Aperitif and its appetiser

Course
- Aveyron veal steak with its forest sauce
- Seasonal vegetables

Cheese
- Buffet of local cheese and varied accompaniments

Dessert
- Variations around the spit cake

♥

HAVE A GOOD MEAL !

Le menu de la soirée anglaise a mis à l'honneur les herbes aromatiques de l'entrée au dessert, pour le plus grand bonheur des convives qui sont repartis ravis.



Plus d'informations sur cet événement:
<https://www.millavois.com/2022/04/14/millau-les-eleves-du-lycee-professionnel-jean-vigo-ont-inaugure-leur-chef-doeuvre/>





Nous avons organisé une sortie scolaire pour clôturer notre projet. Elle a eu lieu le **jeudi 19 mai 2022**.

Voici le programme de la journée:

➡ Départ du lycée à 8h00

➡ Visite du jardin botanique de l'Aubrac à 10h à St-Chély d'Aubrac

➡ Repas à Laguiole chez Brouzes à 12h30

➡ 14h30: visite de la fabrique de whisky *Twelve* à Laguiole

➡ 15h30/45: Rencontre de Michel Bras (Chef étoilé) et visite de son jardin aromatique

➡ Rencontre de Sébastien Bras (Chef étoilé) et visite des locaux du restaurant *Le Suquet*

➡ Retour au lycée vers 20h00





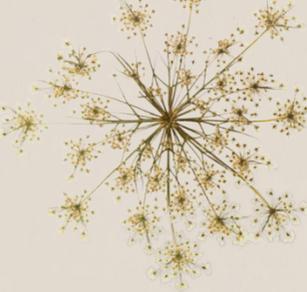
Visite du jardin aromatique de l'Aubrac



Repas au restaurant Brouzes sur l'Aubrac



Repas au restaurant Brouzes sur l'Aubrac



L'entrée



Service à table de l'aligot



Aligot accompagné de sa pièce de boeuf



Fromage



Dessert: fraises Melba



Visite de la distillerie de whisky Twelve sur l'Aubrac



Visite du jardin aromatique de Michel Bras



Rencontre de Michel Bras, Chef étoilé



Echanges avec Michel Bras



Photo de groupe avec Michel Bras



Visite de la cave du restaurant Le Suquet



La salle du restaurant Le Suquet



La salle du restaurant Le Suquet



La boutique du restaurant Le Suquet



Sébastien Bras, Chef étoilé



Les cuisines du restaurant Le Suquet

Plus d'informations sur cette sortie pédagogique:
<https://www.millavois.com/2022/06/28/millau-les-eleves-du-lp-jean-vigo-rencontrent-sebastien-et-michel-bras/>



Photo de groupe avec Sébastien Bras



Des échanges passionnants avec Sébastien Bras

*'Celui qui n'a pas le goût de l'absolu se contente de la médiocrité.'
Sébastien BRAS*

Maintenant, la spirale aromatique et le composteur sont mis en place et seront utiles à de nombreuses générations d'élèves après nous.

Nous espérons, à notre échelle, avoir pu contribuer à la lutte en faveur du développement durable dans le domaine de l'hôtellerie / restauration.

Nous remercions sincèrement toutes les personnes qui ont contribué à ce projet.



MERCI!!!

