



BONNEVILLE

Le lycée hôtelier en lice pour le meilleur petit-déjeuner

Ce mercredi 17 novembre, l'École de Paris des métiers de la table accueille la finale de la 4^e édition du Trophée du petit-déjeuner gourmand. Et parmi les prétendants, le lycée hôtelier de Bonneville compte bien remporter le service.

C'est le seul établissement de toute l'académie de Grenoble qui a été retenu et qui figure parmi les trois écoles finalistes en France. C'est dire si l'enjeu est de taille. La classe terminale CAP commercialisation et services en hôtel, café restauration (CSHCR) envoie quatre élèves pour représenter les couleurs du lycée hôtelier François Bise de Bonneville.

Les quatre élèves nommés "ambassadeurs" : Marin, Solanza, Hugo et Enzo, accompagnés de leurs professeurs, sont donc attendus à Paris ce 17 novembre pour la finale du Trophée du petit-déjeuner gourmand, quatrième du nom.

Une expérience collective et éducative

Le lycée doit présenter son petit-déjeuner savoyard et gourmand au jury contre deux autres établissements, dans la catégorie prix des Ecoles, parrainé et présidé par le chef Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie française. Une grosse pression pour ces élèves et un challenge pour lequel ils n'ont eu qu'un seul petit mois de préparation. « Cela rentre dans le cadre de ce qu'on appelle le chef-d'œuvre. Il s'agit d'un projet collectif commun où chaque élève a coopéré et participé en fonction de ses ta-



Quatre élèves de la classe participante ont été choisis pour représenter le lycée à Paris pour ce 4^e trophée du petit-déjeuner gourmand. Photo Le DL/J.T.

lents et qui fait appel à plusieurs compétences et disciplines » explique l'une des deux professeurs engagées dans le projet, Julie Gachet. C'est même une élève, Candice, qui a dessiné le logo. Un travail complet mené de A à Z.

Une préparation soutenue

Pour participer à la finale et être retenus, les élèves ont dû présenter dans un premier temps leur projet via un diaporama qui a fait l'objet d'un vote des internautes et qui sera également soumis aux votes du jury.

Sur place, l'équipe devra encore présenter une table avec des produits locaux et

leur tartine originale, le thème de cette année. « On espère vraiment réussir pour tous les autres élèves qui ne seront pas là avec nous, c'est important » relève Solanza. Et juste avant le grand jour, un dernier entraînement était organisé au lycée, en cuisine et à table. Tout est travaillé dans les moindres détails, peaufiné, ajusté et calibré pour que les élèves soient prêts. Ils seront au total 19 candidats pour 10 régions représentées.

Justine TRILLAT

RETROUVEZ LA VIDÉO SUR le dauphiné.com

L'INFO EN +

Le Trophée du petit-déjeuner gourmand

Le concours a été créé par le label Tables & Auberges de France en 2017 et se tient à l'École de Paris des métiers de la table. Pour cette édition, qui revient après une pause l'an dernier cause Covid, les candidats seront départagés par un jury prestigieux suivant quatre catégories, présidé par le chef Olivier Bellin, hôtelier-restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (Finistère) et constitué de professionnels connus et reconnus de la profession, Meilleurs ouvriers de France, ou encore personnalités de l'hôtellerie-restauration, etc.

