

**GASTRONOMIE** ■ Le lycée des métiers Jean-Monnet invite des chefs dans le cadre de la Semaine du goût

# « Faire plaisir et transmettre la passion »

Jusqu'à samedi, le lycée des métiers Jean-Monnet propose au public des repas préparés par les élèves et apprentis, sous la direction de chefs et professionnels de la région.

Vanessa Montell  
vanessa.montell@centrefrance.com

**P**our les élèves, c'est forcément une journée spéciale. Ce n'est pas tous les jours qu'un chef de cette trempe vient se frotter à leurs fourneaux. Mais pour Yves Brémont, le chef en question ("L'escapade du gourmet" et anciennement "Le Moulin de la Gorce"), c'est aussi une première. Exceptionnellement, il a quitté hier ses cuisines pour celles du lycée, comme d'autres de ses confrères, toute cette semaine.

## Une expérience à renouveler

« J'aime beaucoup former les jeunes, mais jusqu'à présent, je n'étais jamais venu au lycée hôtelier, explique Yves Brémont. Je ne partageais pas cette ambiance. Mais aujourd'hui, j'ai découvert quelque chose qui m'a beaucoup plu, avec des

élèves intéressants. Je souhaite maintenant le faire plus régulièrement, tous les deux mois par exemple ». Le chef est venu avec Romain, ancien de Jean-Monnet et Max, son

apprenti, issu lui aussi de l'établissement limougeaud, « pour faire plaisir aux petits et pour transmettre la passion ».

Cette passion, les élèves de CAP, BEP et stagiaires

de la formation professionnelle ont donc eu quelques heures, hier matin, pour l'éprouver et la transformer en un menu de qualité, servi au restaurant d'application (\*).

« Tous les prétextes sont bons pour faire travailler les élèves et apprentis avec des professionnels, et pour les mettre en contact avec le monde du travail, explique Nadège Ver-



**EXPÉRIENCE.** Les élèves de Jean-Monnet ont partagé hier leurs fourneaux avec Yves Brémont, chef de "L'escapade du gourmet" et anciennement du "Moulin de la Gorce" (deux macarons au Michelin). PHOTO BRUND BARLIER

gnaud, proviseur du lycée Jean-Monnet. Ce sont des moments privilégiés et conviviaux, qui leur font aussi comprendre que la formation ne s'arrête pas à la fin de leur cursus ici ».

## Tout le lycée mobilisé

Chaque année, le lycée participe donc de cette manière à la Semaine du goût. « Nous faisons participer toutes les classes, qu'elles soient en restauration ou en service, et quel que soit leur niveau », poursuit le proviseur. C'est aussi l'occasion pour eux de participer à des manifestations de prestige ».

(\*) Pour la bonne bouche, le menu se composait d'une "mise en bouche", de pissaladière aux crevettes, de tian de rouget et de tarte au chocolat...

## À SAVOIR

**Lycée des métiers Jean-Monnet.** Il accueille des apprentis, des élèves de l'enseignement professionnel, des étudiants jusqu'en BTS et de la formation pour adulte. Il propose également des "Itinéraires gourmands", chaque mois, ouverts à tout public. Contact, 05.55.35.48.00.