

**SALON DES VINS** ■ Les jeunes étudiants du lycée Jean-Monnet ont animé avec brio la brasserie du salon

## Restaurant d'application hors normes

Depuis plusieurs éditions, l'un des points d'ancrage du salon des vins est concentré autour du restaurant animé par les élèves de BTS hôtelier.

Laurent Borderie

laurent.borderie@centrefrance.com

Le salon des vins est le grand lieu de ralliement des gourmands de la région. Cette année encore, la manifestation a attiré plusieurs milliers de visiteurs soucieux de rencontrer des producteurs passionnés, des hommes et des femmes qui consacrent leur vie de travail à la cause du bon vin et auquel il est important de rendre grâce. Au fil de leur découverte, les visiteurs ont effectué un véritable voyage à travers la France.

### Des conditions idéales pour les futurs professionnels

« Nous veillons tous les ans à ce que toutes les régions viticoles du pays soient représentées. Les vins de Bordeaux, de Bourgogne, de Loire, du Languedoc, de Savoie, de Champagne de Corrèze aussi... Tous les terroirs sont là soulignent les membres du Lion's qui ont dépensé une folle énergie durant 3 jours pour faire de ce salon l'une des références régionales du savoir bon



**BRIGADE.** 38 élèves ont assuré la cuisine et le service à l'occasion du salon, une autre façon de rendre concrets les apprentissages.

et bien vivre. Les vins mais aussi les spécialités gastronomiques venues du Limousin, d'Auvergne ou encore de Savoie, rien ne manque jamais pour que cette fête des papilles soit un succès. Aussi des milliers de visiteurs franchissent tous les ans les portes de cette manifestation de haut vol, et cette année encore, la fréquentation enregistrée par les organisateurs était en hausse et a largement franchi les 3.000 gourmets.

Mais ce salon ne serait pas ce qu'il est si depuis quelques années il n'offrait en sus les services d'un restaurant aimé par de futurs professionnels. Grâce à un partenariat solide contracté avec le lycée Jean Monnet, les élèves de 2<sup>e</sup> année de BTS Hôtellerie et Restauration et de la classe de mise à niveau peuvent travailler dans des conditions idéales au service des commensaux. Pas moins de 38 élèves (cuisiniers et serveurs) ont pris

les commandes d'un restaurant éphémère qui a rencontré une fois de plus un formidable succès. Cette année, avec Sandrine Beldio, professeur de service et Franck Demessy, professeur de cuisine, qui sont intervenus à titre bénévole durant deux jours, nous avons mis en place une formule brasserie qui a séduit les clients et permis de travailler aux élèves dans des conditions professionnelles idéales, souli-

gne Nadège Vergnaud, proviseur de l'établissement. Nous avons proposé un menu varié composé de plats réalisés en amont au lycée et que les élèves ont dressés pour le service. Ces conditions étaient idéales pour leur formation ». Et il suffisait de constater les sourires affichés par les clients, voire, les applaudissements qui ont été adressés par certaines tables aux futurs pros pour apprécier la qualité de cette opération. ■