

MONTARGIS ■ Des élèves de Saint-Louis participent à un concours afin de promouvoir un menu local

Le lycée hôtelier teste son « Menu signature »

Onze élèves du lycée hôtelier Saint-Louis participent aujourd'hui au concours « Menu signature » organisé par le Département, au château de Chamerolles.

Les quatre écoles hôtelières du département sont aux prises aujourd'hui, afin de réaliser une entrée et un plat, ou un plat et un dessert. Le but est de concevoir un menu de référence 100 % loirétain à base de produits frais, qui sera ensuite mis en avant dans la restauration, y



CUISINE. Les apprentis se sont affairés pour préparer le test grandeur nature.

compris collective.

Les élèves de Saint-Louis prépareront une truite façon gravlax, pesto de betterave et vodka, légumes pickels et blinis safranés à la mousse de chèvre en entrée. Puis un croustillant d'agneau, légumes printaniers et pommes de terre nouvelles rôties en plat principal.

Quatre lycées en lice

Les étudiants du lycée hôtelier montargois ont travaillé dur afin d'être fin prêts pour ce jour J. Par

exemple, ils ont reçu, lundi, la visite de Bernard Vaussion, parrain du lycée hôtelier, et dont les conseils ont été les bienvenus, auprès des cuisiniers s'affairant sous la houlette du chef Yoann Benguigui.

Ils ont alors passé un test grandeur nature, avec pour l'occasion une liste de convives et ont travaillé le service avec notamment leur enseignante Sabrina Rutschi. Quel établissement sortira vainqueur de ce concours ? Réponse bientôt. ■