

Un prestigieux banquet au lycée hôtelier

Ce vendredi soir, les élèves de terminale cuisine et services, du lycée d'hôtellerie et de tourisme de Blois organisaient un grand banquet sur la thématique de la Renaissance. Plus de 120 couverts de l'époque ont été servis dans des costumes traditionnels aux nombreux parents d'élèves présents ce soir. Cet exercice s'accompagnera d'un oral préalable à l'obtention de leur diplôme.

Aboutissement d'un projet de deux ans

Depuis la réforme de la voie professionnelle de 2019, une nouvelle discipline a été instaurée au sein de cette formation : le chef-d'œuvre. C'est dans ce cadre que des enseignements transversaux ont été dispensés aux élèves sur la thé-



Les tenues d'époque seront de sortie.

matique de la Renaissance au rythme d'une heure par semaine pendant deux ans. « Les professeurs nous ont proposé cette thématique de la Renaissance et cela a fait l'unanimité parmi les élèves », ex-

plique Chelsea, une élève.

« C'est l'aboutissement d'un projet pluridisciplinaire de deux ans », explique Mme Touzani, professeur d'histoire et de lettres dans l'établissement et qui a travaillé sur la lit-

térature de l'époque avec ses élèves. « Nous avons également réussi à intégrer les matières scientifiques via l'approche de la conservation des aliments par exemple », détaille également Mme Lapeyronnie, enseignante en restauration.

Au menu : terrine de gibier, gelée de concombre, caviar d'artichaut et filet mignon parmi les nombreux mets de l'époque proposés tout au long de la soirée aux convives. Quant aux tenues, reproduites fidèlement, un service de location a été sollicité. Dernière étape pour les élèves : l'oral du 16 mai au cours duquel ils exposeront les apports personnels et professionnels de ce projet Renaissance ainsi que leurs ambitions futures.

Cor. NR : Thomas Pithon