



**Repas en faveur de l'association SIDACTION  
le vendredi 13 décembre 2019  
au lycée Jean de La Taille de Pithiviers**



Le vendredi 13 décembre 2019, un déjeuner de Gala en faveur de l'association Sidaction a été organisé au lycée Jean de La Taille de Pithiviers dans le cadre de l'action « Les Chefs solidaires » qui propose aux professionnels et écoles de la filière hôtellerie-restauration de mettre en place une action au profit de Sidaction.

Les élèves de Première BAC PRO cuisine ont préparé le repas sous les conseils de M.Imbert, leur professeur de technique culinaire et de M.Denis, présent en qualité de disciple d'Escoffier. En salle, le service était assuré par les élèves de Première BAC PRO CSR guidés par Mme Bonithon, leur professeure de Commercialisation et Services en Restauration.

Les élèves de cuisine apprennent non seulement à élaborer différents plats et à maîtriser divers produits, mais aussi à soigner la présentation et à assurer un service à bonne température.



M.Imbert expliquant le dressage du plat



Puis Lyndsay nettoie les contours de l'assiette afin d'assurer une présentation parfaite

Les élèves de CSR quant à eux n'assurent pas seulement le service en salle. Ils subliment également chaque plat en l'annonçant, en présentant les produits travaillés et les vins qui les accompagnent et dont ils doivent avoir une très bonne connaissance. Choisir le métier de service en salle c'est avant tout aimer faire plaisir aux gens et ce, dès leur accueil. C'est également acquérir un savoir faire technique tel que la découpe de la viande, le flambage devant les clients ou encore maîtriser un service à l'anglaise. C'est aussi posséder de bonnes connaissances des produits pour pouvoir les valoriser.



Anthony demande si les convives souhaitent la formule proposant un accord entre mets et vins, ici, à la table de Mme et M.Nayrac, ancien principal du lycée, M.Denis, disciple d'Escoffier et Mme Beaune-Douard, nouvelle principale de l'établissement (de droite à gauche sur la photo)



Les élèves de Première BAC PRO CSR et leur professeure, Mme Bonithon



Le chef vient également en salle saluer les convives



Ce jour-là, les élèves ont préparé et servi le menu suivant:



# Menu Sidaction

*Vendredi 13  
décembre 2019*

*L'accueil se fera entre 12h et  
12h30 et la fin du repas se  
terminera à 14h30*

---

*30 euros  
(entrée + plat + dessert)*

*Formule vins 12 €  
accord mets et vins*

## *Amuse Bouche et Apéritif*

*« Cocktail Rouge » (AOB Grémois de Loire,  
Passoa, sirop de fruits exotiques)*

## *Mise en Bouche*

*Crème de lentilles - chips au lard  
Vin: AOB Touraine-Sauvignon 2017 (8cl)*

## *Entrée*

*Cannelloni de cruce vinaigrette aux agrumes  
Vin: AOB Sancerre - Domaine Milleo (8cl)*

## *Plat*

*Jambonne de poulet du Focinois  
aux morilles, risotto de blé au safran  
Vin: AOB Orléans-Cléry rouge 2016 (10cl)*

## *Plateaux de fromages*

*Vin: AOB Saumur-champigny -  
Domaine des Sables 2016 (8cl)*

## *Dessert*

*Bavarois de fruits rouges et cuiles craquantes  
Vin: AOB Coceaux du layon -  
Château de Passavano (5cl)*

## *Mignardises*

Affiche annonçant l'évènement et le menu, réalisée par Mme Beauhaire, professeure d'arts appliqués

## Amuse bouche et apéritif



Amuse bouche



Lara prépare le cocktail rouge



Amuse-bouche et cocktails sont ensuite servis par Simon et par Baptiste

## Mise en bouche



Simon sert les mises en bouche  
(crème de lentilles et chips de lard)

## Entrée



Jordan et Vincent sortent  
les entrées du frigidaire



Cannelloni de truite vinaigrette aux agrumes

## Plat

Jambonnette de poulet du Gâtinais aux morilles et son risotto de blé au safran



## Dessert



Bavarois de fruits rouges et tuiles craquantes

Romain nous présente le dessert

## Mignardises



Quelques mignardises pour clore ce repas



De l'affiche du menu réalisée par Mme Beauhaire, professeure d'arts appliquée, en passant par le foulard rouge porté par les professeurs de cuisine jusqu'au coulis de fruits rouges du dessert, chaque détail avait été pensé pour évoquer le ruban rouge, symbole du Sida et rappeler que ce repas était organisé pour soutenir cette cause.



Baptiste accueillait les convives en leur offrant un pin's

L'intégralité des sommes collectées a été reversée à l'association. Sidaaction avait fourni les pin's offerts à chaque convive dès leur arrivée ainsi que des préservatifs qui ont été mis à disposition des lycéens puisqu'il est encore nécessaire de les sensibiliser aux risques et de leur souligner l'importance de se protéger.



Nous remercions sincèrement tous les convives pour leur présence et leur participation.

Le restaurant est un lieu de formation professionnelle pour nos élèves qui permet d'allier gastronomie et apprentissages. Il est ouvert le mardi, jeudi et vendredi midi de 12h15 à 14h15 et le jeudi soir de 12h15 à 22h. Les menus sont consultables sur le site du lycée à l'adresse suivante: <http://lycee-jeandelataille.fr/page/menus>

## Les disciples d'Escoffier

A l'occasion de ce repas, M.Denis, ancien professeur de CSR au lycée Jean de La taille, est revenu en cuisine en tant que disciple d'Escoffier.



A gauche, M.Denis, disciple d'Escoffier, reconnaissable à son écharpe rouge ornée d'une casserole de cuivre

Georges Auguste Escoffier, était un grand chef cuisinier qui a révolutionné la cuisine entre la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Il a travaillé dans les restaurants les plus prestigieux et a apporté des changements importants dans l'organisation des hôtels, de la cuisine et de l'art de préparer et cuire les aliments. Il a également été l'auteur de livres de cuisine, traduits en plusieurs langues et a inventé des recettes connues dans le monde entier, parmi lesquelles la très célèbre pêche Melba.

A sa mort, l'association internationale des disciples d'Escoffier a été créée afin de lui rendre hommage. Reconnu à travers son parcours professionnel, le futur disciple doit être intronisé par deux parrains. Le rôle des disciples est de maintenir les grandes traditions culinaires françaises tout en tenant compte de ses évolutions, de transmettre leurs connaissances aux plus jeunes et de susciter l'attrait pour ce métier. C'est pourquoi, tout au long de l'année, les disciples participent à de nombreuses manifestations caritatives autour de la gastronomie, telles que des foires ou des salons de Noël proposant des ateliers de cuisine pour enfants.

Les disciples ne se distinguent pas par un éventuel rang mais par la couleur de leur écharpe qui correspond à leur domaine de compétence puisque plusieurs corps de métier de la gastronomie sont représentés au sein de l'association. Ainsi, l'écharpe rouge est portée par les chefs cuisiniers, la mauve par les maîtres d'hôtel et les sommeliers, la verte par les producteurs et la bleue pour les gastronomes. Par exemple, des bouchers ou des producteurs locaux peuvent devenir disciples car ils produisent une viande ou des produits de qualité et souhaitent que ces derniers soient reconnus.