

**La presse parle de nous....**

## **L'apprentissage et le goût en vedette au lycée Chaptal**

La Nouvelle République 20/10/2015

A l'occasion de la semaine du goût, une action a été menée grâce à un partenariat entre la MSA et la section hôtelière de l'établissement d'Amboise.



*En tant qu'organisme de prévoyance, la santé de nos citoyens est l'une de nos préoccupations principales. C'est la raison pour laquelle nous organisons des actions de sensibilisation à une bonne hygiène alimentaire, explique Yannick Soulas, animatrice à la section Amboise-Bléré-Montlouis de la MSA (Mutualité sociale agricole).*

Dans ce cadre, jeudi soir au lycée Chaptal à Amboise, était organisée une conférence débat sur le thème du « Consom'acteur », animée par Marie Rousseau, diététicienne-conseil, et neuf producteurs locaux\*. Une dégustation de produits élaborés par les élèves du restaurant d'application a suivi.

*« En partenariat avec la MSA, nous avons proposé à nos élèves l'idée de travailler des produits bruts, fournis par les producteurs, afin de les transformer en produits finis », explique Mme Ruocco, professeur de la section services. C'est ainsi que 19 élèves en bac pro cuisine et service se sont lancés, dès la rentrée scolaire, dans l'aventure. Ils ont fait goûter, pour la première fois de leur vie, leurs propres réalisations aux invités de la soirée. « Cette proposition nous a tout de suite emballés. Même si c'était stressant, cela nous a permis de nous préparer à nos futurs métiers et de travailler ensemble », déclarait l'un d'entre eux. Le menu a notamment mis en avant bouchées salées et sucrées, chaudes et froides, rillettes de thon, cervelle de Canu, crème brûlée au miel... De quoi régaler les papilles ! Le repas a été unanimement apprécié. Une belle récompense pour ces élèves à qui tout cela a demandé trois semaines de préparation.*

*\*Messieurs Georges (viande), Piget (farine, huile et vinaigre), Pascal (apiculteur), Guérin (pommes et jus de*

fruits), Daguet, (produits laitiers), Aleksic (artisan charcutier), Boisneau (pêcheur professionnel), l'association Les jardins de contrat et l'Amap d'Amboise.

Correspondant NR Thierry Gicquel

## Service impeccable pour les lycéens de Chaptal

La Nouvelle République 04/02/2014



C'était une expérience inédite pour les élèves en classe de terminale bac pro au lycée Chaptal d'Amboise, jeudi soir, venus officier au restaurant du Cheval blanc, à Bléré.

Sous la houlette de leur professeur Frédéric Toussaint, sept élèves en salle, impeccables dans leur costume noir, accueillaient la clientèle composée pour moitié des habitués du restaurant d'application de leur lycée et, pour l'autre moitié, de clients de l'établissement. « *En vingt ans d'expérience, c'est la première fois que j'ai une classe aussi agréable, et entièrement non fumeur ; c'est un vrai plaisir de travailler avec eux* », soulignait Frédéric Toussaint.

Côté cuisine, ils étaient cinq élèves accompagnés par leur professeur Pascal Frat. « *On leur a donné les ingrédients ; à eux d'établir les recettes et la mise sur assiette* », expliquait Alain Guinoiseau, patron du Cheval Blanc. Des élèves qui se sont surpassés pour composer des amuse-bouches, un sashimi de saint-jacques et langoustines avec consommé à la citronnelle et à la coriandre. Suivi par le Rois Rose de Touraine (porc), un filet mignon en croustillant de sarrasin et champignons, poitrine confite, polenta au sainte-maure sauce citron gingembre...

Et, pour finir, ananas flambé, sablé breton et crème glacée mascarpone. De quoi réveiller les papilles rien qu'à la lecture du menu !

« *C'est une belle expérience de mise en situation pour ces élèves qui passeront leur diplôme en cette fin d'année* », exprimait leur professeur, lui aussi fier de cette jeunesse motivée.