

Un joli moment d'émotion partagée

Fin septembre, à l'initiative de l'Association des anciens élèves Promatel Paris-Île-de-France, les élèves du lycée Jean Drouant ayant obtenu les meilleurs résultats lors des examens en bac pro, bac technique et mention complémentaire ont reçu la médaille du bachelier. Les BTS les plus méritants ont aussi été salués.

Les meilleurs élèves de Jean Drouant sous les projecteurs

Photo de famille de la promotion.



L'initiative revient à **Pierre Berthet**, président de l'Association des anciens élèves Promatel Paris-Île-de-France : réunir les lauréats en bac pro, bac technique et mention complémentaire ayant eu les meilleurs résultats à l'examen. Pour remettre leur prix - la médaille du bachelier Arthus Bertrand - des professionnels reconnus, en activité ou à la retraite, ayant pour point commun d'avoir fait leurs études sur les bancs

de l'EHP Jean Drouant. Parmi eux cette année : les étoilés **Michelin Tristan Arhan** (Les Voiles d'or à Dieppe) et **Éric Guérin** (La Mare aux oiseaux, à Saint-Joachim). À leurs côtés, un nombre impressionnant de promotions étaient représentées, **Jean-Marie Leclerc** (1955), **Alain Villacompa** (1962), **Richard Duvauchelle** (1967)... Impossible de tous les citer tant la liste est longue. Autre constat : la qualité de leurs parcours au sortir de l'école. Jean-Marie Leclerc a été directeur général de l'hôtel Concorde Lafayette et vice-p.-d.g. de l'hôtel Nikko à Paris ! Dans la salle encore, **Jo Daguin**, l'épouse d'**André Daguin**. C'est ici qu'ils se sont rencontrés avant de reprendre l'affaire familiale d'Auch, l'Hôtel de France, qui décrochera deux étoiles *Michelin*. Pour saluer la nouvelle génération, de nombreux invités complétait l'assistance : **Nadine Bouvier** et **Alain Caillat**, inspecteurs de l'Éducation nationale, **Richard Alexandre**, directeur du CFA Méric, **Denis Courtiade**, président de l'association O Service des talents de

demain, **Jean-Claude Endes**, président du Comité des directeurs de restauration et d'exploitation France, **Christophe Moret**, chef du restaurant Lasserre Paris, **Claire Heitzler**, chef pâtissière du restaurant Lasserre et marraine en 2012 de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, **Atanase Périfan**, adjoint au maire du XVII^e arrondissement de Paris. Entre autres.



Éric Guérin (au centre) et **Tristan Arhan** (au premier plan) avaient fait spécialement le déplacement.

"LA RECONNAISSANCE DE LA DIVERSITÉ DES TALENTS"

Des messages de soutien ont été également lus. Celui de **Michel Lugnier**, inspecteur général de l'Éducation nationale, en charge de l'enseignement hôtelier, rappelle l'importance du cérémonial. "Notre calendrier scolaire débute par une véritable fête des intelligences, des savoirs et des



Les élèves vont recevoir leur médaille. Au centre, **Jo Daguin**, à droite **Jean-Marie Leclerc**

compétences. (...) *Aboutissement d'une année scolaire au cours de laquelle les lauréats ont démontré leur envie d'aller plus loin, cette manifestation consacre la reconnaissance de la diversité des talents.* L'occasion aussi de saluer l'implication des professeurs : **Thierry Labidoire**, promotion 1972, vient de prendre sa retraite. Ce professeur de production culinaire a œuvré trente ans au sein du lycée Jean Drouant. L'association des anciens élèves va lui remettre en souvenir un presse-papiers gravé par la Monnaie de Paris. Et Pierre Berthet de préciser que l'établissement "représente, au niveau post-bac, le plus gros lycée hôtelier de France. Il remporte également le palmarès des meilleures moyennes obtenues au niveau national pour les BTS. En effet, 80 % des diplômés bac technologique poursuivent leurs études en BTS à Jean Drouant." Coup de chapeau donc à **Christian Badinand**, proviseur de Jean Drouant et à son équipe.

SYLVIE SOUBES

Retrouvez la liste des élèves récompensés avec le mot-clé **RTR923670** sur le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

L'Anephot remet un chèque de 12 000 € à l'association Vaincre la mucoviscidose

Présidée par **Joseph Le Gal**, l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme (Anephot) a renouvelé son soutien à l'association Vaincre la mucoviscidose, soutenue par **Odile Thébaud**, responsable des partenariats et du développement des manifestations. Cette année, 11 établissements ont répondu présent à l'opération des Tables gourmandes et ont ainsi récolté 12 000 €, qui ont donc été reversés à l'association. www.vaincrelamuco.org

Bruno Didier-Laurent et Julien Denjean primés lors du Carrefour des métiers de bouche de Niort

Dix-sept candidats se sont affrontés le 8 octobre à l'occasion du 19^e concours national du Jeune Espoir et Chef charcutier-traiteur lors du 11^e Carrefour des métiers de bouche de Niort (79). Les concurrents devaient réaliser une terrine grand-mère de 2 kg, 4 jambonnettes de canard farcies aux morilles et glacées, une terrine panachée de saumon et cabillaud à l'étuvée de poireaux, un mignon de porc en croûte, duxelle forestière et garniture aux légumes. **Jean-Pierre Coffe**, parrain de l'événement depuis 2009, a remis le 1^{er} prix pour la catégorie Jeune Espoir charcutier-traiteur à **Bruno Didier-Laurent** (charcuterie Noël traiteur à Dombasle-sur-Meurthe), et à **Julien Denjean** (Le Boudoir à Paris), en catégorie Chef charcutier-traiteur. Les prix, qui s'élèvent à 1 500 € et 4 900 €, sont un véritable coup de pouce pour soutenir les jeunes professionnels désireux de monter leur affaire.



Bruno Didier-Laurent (Noël traiteur, Dombasle-sur-Meurthe), 1^{er} prix en catégorie Jeune Espoir.



Julien Denjean (Le Boudoir, Paris) vainqueur en catégorie Chef.

Appel à candidature pour les Jeunes Toqués du Bonheur dans la cuisine

L'association mancelle Le Bonheur dans la cuisine organise la 9^e édition du concours les Jeunes Toqués du Bonheur dans la cuisine, destiné aux élèves et apprentis (CAP pâtissier ou cuisinier et bac pro hôtellerie-restauration en trois ans) des établissements hôteliers des Pays-de-la-Loire. Les candidats doivent concourir en binôme (un cuisinier et un pâtissier). Les deux épreuves : une recette libre pour 4 personnes à base de poulet fermier Label rouge en revisitant le poulet cocotte grand-mère, et une recette libre de pâtisserie pour 6 personnes à base de biscuit, de pomme Granny Smith et avec une garniture au chocolat. La finale se déroulera le 4 février 2013 au lycée Sainte-Catherine du Mans (72). Date limite d'inscription : 5 décembre 2012. Association Le Bonheur dans la cuisine • Jean Méliçon • 9 avenue Zamenhof • 72000 Le Mans



- Conception
- Fabrication
- Pose

AGENCEMENT D'HÔTELS

Chambres, accueils, bars, dessertes, séminaires...

www.agencement-bdeco.com

accueil@bdeco-sas.fr 02 96 25 99 31