

<http://lyc58-fmitterrand.ac-dijon.fr/?Concours-Bernard-Loiseau-1808>

Concours Bernard Loiseau

- Concours, art et culture au lycée



Date de mise en ligne : dimanche 27 mai 2018

Copyright © Lycée professionnel des Métiers François Mitterrand -

CHATEAU CHINON - Tous droits réservés

Le concours des lycées hôteliers se compose de deux épreuves distinctes. L'une est réalisée par les élèves de la section Commercialisation et services en restauration. Beaucoup d'application et de rigueur pour réaliser une table sur le thème de l'hommage à « Monsieur Paul ».

Préparation d'un tartare de thon saveurs exotiques pour deux personnes

Bravo à Sophie Debot et Elena De Santi pour cette participation



Félicitations à Elena pour sa performance puisqu'elle a remporté le premier prix art de la table

puis section Cuisine avec des binômes : Paquis Thomas et Régnier Benoît
que l'on félicite d'avoir terminé troisième, bravo pour l'investissement

Olivier Couvin, meilleur ouvrier de France, un des chefs du restaurant Paul BOCUSE de Collonge, accompagne Patrick Bertron, chef du relais Bernard LOISEAU, pour encourager les candidats du concours de cuisine des lycées hôteliers qui doivent préparer une « soupe VGE », plat emblématique de la maison BOCUSE. Et un plat de Patrick Bertron : Filet mignon de veau doré, poireaux fondant et légumes grain de riz



<https://l.facebook.com/l.php?u=http...>