



Mardi 11 octobre, dans le cadre d'un partenariat avec les lycées hôteliers d'Auvergne, a eu lieu au Lycée des Métiers Jean Monnet au Puy-en-Velay, la troisième édition du **Concours Régional INTERBEV** (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des viandes) qui avait pour thème cette année « *Les chemins de Compostelle* ».

Sept lycées hôteliers de la région ont participé (Aurillac, Brioude, Chamalières, Cusset, Le Puy-en-Velay, Yssingaux, Yzeure). Chaque lycée présentait un binôme du baccalauréat professionnel restauration, composé d'un élève cuisinier et d'un élève maître d'hôtel.

Une belle surprise attendait les candidats avec la venue de l'**Association "Equipe de France de la Gastronomie et des Maîtres du Service"** dont fait partie Véronique Vigne, professeur de service à Jean Monnet et Meilleur Ouvrier de France.

Cette association composée de 120 chefs et de 30 maîtres du service a pour but de promouvoir la gastronomie culinaire et l'art du service dans le cadre de prestations en France et à l'étranger. Sur les 14 membres présents, on pouvait noter la participation de **Bernard Vaussion**, ancien chef des cuisines de la Présidence de la

République et de **Michel Roth** qui a officié aux cuisines du Ritz.

Les élèves de cuisine ont débuté leurs épreuves par la réalisation d'un plat de créativité à partir de différents morceaux de viande de bœuf et de produits du terroir.

Les élèves maître d'hôtel étaient soumis à une épreuve comprenant : l'aide au cuisinier, la découpe et la préparation de la viande, la connaissance de produits régionaux, la dégustation d'un vin d'Auvergne, une épreuve technique axée sur un découpage ou un flambage, le dressage d'une table prestige et le service avec l'argumentation commerciale de la viande présentée par son coéquipier.

En parallèle, se tenait une demi-journée pédagogique :

- connaissance de la filière viande, le fin Gras du Mézenc
- la viande dans l'équilibre alimentaire présenté par une diététicienne,
- une démonstration de découpe par un boucher.



Alexis Sueur, élève en bac pro cuisine et Cléry Bell, élève en bac pro service, de l'Ecole Hôtelière La Visitation de Brioude, sont arrivés seconds au concours. Une très belle récompense pour nos élèves qui ont su restés très concentrés tout au long des 4 heures d'épreuves.

Leurs enseignants, Marie-Pierre Legat et Bernard Marsaud, étaient également ravis de cette médaille d'argent qui a couronné leurs efforts lors de la préparation de ce concours.

Félicitations au binôme gagnant du Puy-en-Velay, à la belle troisième place des élèves de Chamalières et aux autres participants.

Rendez-vous est pris pour l'année prochaine à Brioude à l'Ecole Hôtelière La Visitation qui organisera à son tour ce challenge.

Montée Saint-Laurent
43100 BRIOUDE • Tél. 04 82 53 28 42
www.lycee-saintjulien.com