

Talents

découvertes et sensations gourmandes

Envolées

un lycée ouvert sur le monde

Souvenirs

regard sur les projets d'hier et de demain



RECETTES





Chefs en résidence

LE MAGAZINE DU LYCÉE POLYVALENT DU NORD-CARAÏBE



Votre magazine fait
peau neuve :
nouveau format,
davantage de contenu,
présentation
plus dynamique,
parution bi-annuelle,
plus de plaisir...



*Dans le prochain
Chefs en résidence :*

- Nouveaux regards sur nos métiers et nos produits
- Portrait de chefs d'ici et d'ailleurs
- Dîner de Gala et bien d'autres articles encore.



N°2 Sommaire

Talents

- 06 Souvenez-vous...
- 07 La vitrine du lycée : *L'Envol*
- 08 L'ananas vu par le chef Jean-Luc BOULAY
- 10 Graines de chefs
- 11 La coupe Georges Baptiste
- 12 Les rivières martiniquaises, un patrimoine naturel
- 14 Bellefontaine dans les étoiles

Instants gourmands

- 16 Lasotè... c'est quoi ?
- 18 Jardin créole en Martinique
- 20 Voyage au pays de Georges Blanc...

Envol(ées)

- 22 Stage à Saint-Barthélemy
- 24 Stage au Canada
- 24 Partenariat avec des universités européennes
- 25 Échange avec Sainte-Lucie
- 26 *Seminar Contact* de Budapest
- 28 À la découverte d'une grande région gastronomique de France

Souvenirs de demain

- 30 Un échange fructueux et à faire fructifier...
- 32 Au pays du Soleil Levant
- 33 Le Mexique : une nouvelle destination
- 34 Voyage à Paris
- 37 La roue tourne



édito

éditorial



C'est avec un optimisme certain qu'à la création du magazine «Chefs en résidence», nous avons ajouté sur la couverture un «numéro 1». Bien nous en a pris car vous tenez aujourd'hui dans vos mains le numéro 2 et nous préparons déjà son successeur. Imaginé, à l'origine, pour faire vivre un événement nouveau, fort et unique de la vie du lycée, il est devenu un véritable journal, reflet du dynamisme de nos élèves et de nos équipes éducatives.

Depuis le premier numéro, beaucoup d'eau a coulé sous les ponts et de nombreux projets se sont concrétisés tandis que d'autres ont pris et prennent lentement mais sûrement forme. L'objectif d'obtenir la labellisation du lycée comme «Lycée des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration» se poursuit. Nos élèves arborent un nouvel uniforme, plus adapté au goût du jour. Notre restaurant d'application ne désemplit pas.

Après un focus sur les chefs qui sont venus partager leur savoir-faire avec nos élèves et nos enseignants dans le numéro précédent, nous avons décidé, cette-fois-ci, de justement mettre nos élèves en avant. C'est ainsi que vous trouverez au fil des pages qui suivent des interviews et des compte-rendus sur les différentes actions qu'ils ont menées ou encore des récits de voyage. À eux la parole, à eux de vous faire partager leurs émotions et leurs joies ! Bien entendu, l'orientation internationale du lycée est elle aussi mise

en évidence avec les récits d'envolées à l'étranger, en particulier le si riche échange avec le *Sir Arthur Lewis Community College*.

Voilà pour ce numéro.

Mais ce n'est pas tout ! Nos équipes sont déjà mobilisées pour la réalisation d'une prochaine semaine «Chefs en résidence». En effet, nous accueillerons au premier trimestre 2013 de grands chefs de cuisine de renom, comme monsieur Michel ROTH, chef doublement étoilé des cuisines du Ritz et détenteur du prestigieux titre de «Meilleur Ouvrier de France» depuis 1991. Tous ces chefs sont désireux d'échanger avec nos élèves, de transmettre leur passion et leur savoir-faire à de jeunes cuisiniers en herbe et de préparer, en collaboration avec eux, des mets de qualité pour le plus grand plaisir de nos papilles. Le tout dans un cadre féérique.

Personnellement, j'en ai déjà l'eau à la bouche ! ■

*François LAMBERT,
Proviseur du Lycée Polyvalent Nord-Caraïbe*

mot des rédacteurs

«Chefs en résidence» est la preuve qu'une simple idée fait naître parfois de grands projets.

Un jour, au Québec, une rencontre imprévue, un événement inattendu faisait naître un événement majeur du lycée Nord-Caraïbe et son magazine du même nom. En novembre 2011, notre établissement a ainsi vécu des jours fastes avec la première édition du concept des «Chefs en résidence».



Fort de cet événement, ce magazine qui devait être au départ un simple livret de présentation du projet est devenu un outil de communication unique valorisant les talents culinaires confirmés et en devenir de notre lycée, de notre île et de plus loin encore. Le contenu des articles est nourri par le travail des élèves, de leurs enseignants et de toutes les équipes qui œuvrent au quotidien pour faire grandir avec conviction et optimisme le lycée Nord-Caraïbe et la Martinique. Il sortira dorénavant deux fois par an. Le premier numéro annuel rendra compte des temps forts et des projets réalisés et initiés durant l'année écoulée au sein et à l'extérieur du lycée. Le second sera consacré à la présentation des chefs martiniquais et internationaux autour des activités organisées lors de notre concept unique de la semaine «Chefs en résidence».

L'année 2012 est placée sous le signe de l'ouverture à l'internationale du LPO Nord-Caraïbe. En effet, les stages à l'international connaissent un

véritable engouement de la part des étudiants. Les lieux de stage s'étendent de l'Europe occidentale à l'Europe centrale, mais aussi dans la Caraïbe et au Canada.

L'obtention de la «Charte ERASMUS» en 2011 offre des perspectives ambitieuses : envoyer nos étudiants de BTS et de MAN (Mise à niveau) en Hôtellerie-Restauration à la conquête de l'Europe et du monde. L'objectif est d'y découvrir de nouvelles situations professionnelles. Les pays d'accueils sont nombreux. Certains sont plus ou moins bien connus, comme la Belgique, le Luxembourg, la Suisse, l'Espagne ; d'autres sont plus originales : la République Tchèque, la Hongrie.

Nous poursuivons par ailleurs nos échanges avec le Canada grâce à six départs prévus pour les provinces de Québec et de Terre-Neuve-et-Labrador, mais aussi avec le Mexique où deux élèves seront nos ambassadeurs à Cancun. Découvrez tout cela et plus encore en tournant la page. ■

Patrice CARDON, Ludovic DIAMANT-BERGER

Directeur de la publication : François LAMBERT
Rédaction : Patrice CARDON - Ludovic DIAMANT-BERGER
Mise en forme graphique : CRDP de Martinique
Photos : Patrice CARDON, Nicolas SEPREZ, Muriel DESCAS-RAVOTEUR
Photo de couverture : Restaurant «L'Envol». Patrice CARDON
Impression : JOUVE - Tirage : 1500 exemplaires - Dépôt légal : septembre 2012

Du 28 novembre au 02 décembre, Jean-Luc BOULAY, célèbre chef français propriétaire du restaurant *Le Saint-Amour* et du *Bistrot Boréal* dans le Vieux-Québec, et son sommelier Jérôme RIOUX ont transmis leurs savoir-faire et leurs techniques aux élèves du lycée. Dans le même temps, trois chefs de Martinique de renom, Nathanaël DUCTEIL, chef de l'hôtel *Plein Soleil*, François-Xavier GAYALIN, chef du *Pierre & Vacances*, et Pascal FEVAL, d'*Excellence Glaces*, sont venus partager leur expérience avec nos invités du Canada et nos élèves. Ils avaient tous la même mission : proposer une vision novatrice de nos produits régionaux. Ce fut une semaine au programme chargé qui incluait des ateliers pédagogiques à destination des étudiants et des professeurs, mais aussi certaines animations ouvertes au grand public. Nos amis canadiens ont quand même eu le temps de découvrir quelques trésors de notre patrimoine culinaire comme les écrevisses de Monsieur MANGATAL, le marché de Fort-de-France et, bien entendu, notre rhum AOC. À cette occasion, une grande dégustation au CODERUM fut organisée. La maison HSE et

le chocolatier Lauzéea se sont réunis pour nous proposer des accords harmonieux. Toutes ces activités ont permis d'organiser deux temps forts : un dîner de gala, orchestré par nos chefs de Martinique, puis un dîner de prestige, sous la houlette de Jean-Luc BOULAY et Jérôme RIOUX. ■



L'Univers gourmand de Jean-Luc BOULAY dont est extraite la recette du tataki d'ananas.



Jean-Luc Boulay



Jérôme Rioux

Bilan

Le pari de proposer une présentation nouvelle de nos produits fut relevé et tenu. Nos camarades québécois ont apporté l'influence de leurs forêts boréales à nos saveurs tropicales, relevant le trait d'union entre nos deux contrées. Ainsi, le sirop d'érable côtoyait le rhum et le riz noir de l'Ontario accompagnait la pintade antillaise.

Quant à nos chefs, ils nous ont régalié dans une version inédite de féroce d'avocat, avec une alliance surprenante entre le lapin et le tamarin. En somme, la cuisine créole trois étoiles existe et nous entendons bien poursuivre sa valorisation.

Du côté de nos élèves et de nos étudiants, la satisfaction fut totale, au point de trouver que cette semaine fut trop courte. Chacun a su trouver sa place et tous ont progressé.

La deuxième édition des «Chefs en résidence» est déjà dans les fourneaux : cette fois, des chefs étoilés de l'Hexagone viendront marier leur expérience avec nos talents caribéens.



De gauche à droite : François LAMBERT, Saya CARUGE, Jérôme RIOUX, Jaimie-Lee SAROTTE, Julianna RENÉ-CORAIL et Christelle ZIDÉE

La vitrine du lycée : *L'Envol*

À l'occasion de cette semaine haute en couleurs, notre restaurant *L'Envol* a été entièrement repensé dans un esprit épuré, élégant et sobre. Mme et M. PAULY, réalisateurs de ce «lifting», sont parvenus à faire correspondre l'ambiance de ce restaurant avec l'excellence des prestations offertes.

L'Envol !

C'est le nom donné à l'hôtel et au restaurant d'application du lycée Nord-Caraïbe. Ce nom évoque l'envol de nos jeunes talents qui toute l'année officient dans ces lieux avant de voler de leurs propres ailes dans le monde de la restauration et de l'hôtellerie professionnelle. Nous avons le plaisir de vous y accueillir dans les règles de l'art.

Une table incontournable de la côte Caraïbe...

Du mardi au vendredi, le restaurant est ouvert aux convives de l'extérieur et propose un menu à quinze euros comprenant un apéritif, une entrée, un plat, un dessert et un verre de vin. Les mardi et jeudi soir, on monte d'un cran avec les élèves de bac professionnel et les B.T.S. qui présentent des menus haut de gamme. Les menus varient cette fois de vingt à cent euros selon l'importance et les particularités de la prestation. Toutes les préparations sont entièrement réalisées par les élèves sous la conduite de leurs professeurs de Cuisine et de Salle. ■



À gauche : Rudy ROSAMONT
À droite : Marine-Estelle JEAN-BAPTISTE,
repérée par le chef BOULAY qui a obtenu un stage
de six semaines au Saint-Amour à Québec.





Prestation

Trois chambres dont une suite : du haut de gamme, sauf le prix

Vous pouvez louer pour quarante ou quarante-cinq euros la nuitée l'une de nos chambres, le temps d'un week-end ou d'une semaine. Vous y serez agréablement installés par nos équipes.

Les chambres sont «tout confort» : connexion internet, TV satellite, produits d'accueil et plateau de courtoisie à votre arrivée.

Réservations et renseignements au 0596.55.44.19 ou 0596.55.44.18

Par mail à : cdtx.bellefontaine@gmail.com

Vous pouvez également nous laisser votre adresse internet afin de recevoir régulièrement nos menus et nos prestations spéciales.

Tataki d'ananas chauds en croûte de noix, caramel vanillé épicé, sandwich glacé à la noix de coco, transparence de baba au rhum et pulpe de goyave (8 personnes)



Montage

- * Au moment de servir, poêler l'ananas avec du beurre des quatre côtés et flamber avec le rhum vieux.
- * Rouler ensuite dans la croûte de noix, tailler en lamelles et réserver au four à 120°C.
- * Déposer dans l'assiette une verrine et décorer avec une rosace de crème Chantilly et une pipette remplie de rhum vieux.
- * De l'autre côté, déposer un sandwich glacé avec l'ananas taillé par-dessus.
- * Couler du caramel vanillé épicé chaud sur l'ananas et garnir de zeste de lime frais.
- * Déguster.

Ananas

- 8 pipettes
- Rhum
- 250 ml jus de goyave
- 1 ananas

Éplucher un ananas, détailler en quatre parties égales à la verticale. Enlever ensuite le cœur sur chaque quartier de l'ananas. Détailler chaque pièce pour obtenir des rectangles et réserver.

Croûte de noix

- 50 g noisettes
- 50 g amandes
- 50 g noix de Grenoble
- 50 g noix de Macadam

Torréfier les noix dans un four à 180°C. Laissez refroidir et concasser le tout au robot.

Strudels

- 50 g poudre d'amande
- 50 g farine
- 50 g beurre doux
- 50 g Sucre

Dans un bol, mélanger le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande. Lorsque vous obtenez une pâte, incorporer la farine et étaler entre deux papiers sulfurisés à trois millimètres.

Détailler ensuite en rectangles de 2,5 cm par 6 cm. Congeler. Cuire au four à 180°C de 10 à 12 minutes. Retirer du four lorsque le strudel est bien doré.

Glace à la noix de coco

- 500 ml Lait
- 100 g sucre
- 100 g jaunes d'œufs
- 14 g pulpe de noix de coco

Porter le lait et la crème à ébullition avec la moitié du sucre et mélanger l'autre moitié avec les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet. Ajouter un peu de lait chaud sur les jaunes d'œufs, mélanger au fouet et remettre le tout dans la casserole. Chauffer en fouettant jusqu'à 85°C, refroidir rapidement. Ajouter la pâte de noix de coco et congeler dans une sorbetière. Servir entre deux strudels afin d'obtenir un sandwich glacé.

Caramel épicé

- 200 g sucre
- 40 ml eau
- 100 g glucose
- 20 g vinaigre de vin rouge
- 1 c. de vanille
- 1 u. anis étoilé
- 1c. à thé cinq épices chinoises
- ½ c. à thé cannelle
- ½ c. à thé muscade

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition et réduire jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Hors du feu, déglacer le caramel avec le vinaigre. Remettre à bouillir et ajouter le mélange d'épices, le glucose et la vanille. Quand le caramel est homogène, retirer du feu et garder à température de la pièce.

Pâte à savarin

- 5 g levure sèche
- 120 ml eau tiède
- 40 g oeufs entiers
- 150 g farine tout usage
- 3 g sel
- 12 g sucre
- 30 g beurre doux

Dans un bol de batteur mélangeur, hydrater la levure sèche avec l'eau tiède. Ajouter la farine et l'œuf, battre pendant cinq minutes à basse vitesse. Ajouter le sel et le sucre et battre à nouveau pendant quatre minutes. Incorporer le beurre préalablement fondu dans l'appareil. Augmenter la vitesse et pétrir de 2 à 3 minutes. Laisser pousser trente minutes. Rabattre la pâte et mouler dans un moule graissé avec du beurre. Laisser l'appareil pousser de 25 à 30 minutes. Cuire au four à 180°C de 15 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Dessécher ensuite hors du moule de 15 à 25 minutes à 120 °C. Réserver ensuite les «babas» à température.

Sirop au Rhum

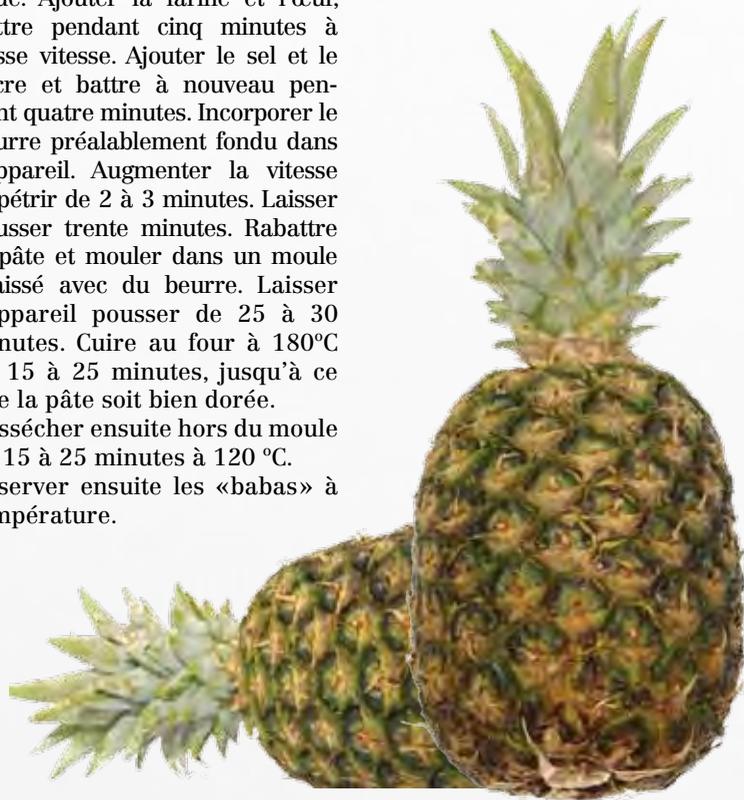
- 150 g sucre
- 200 ml eau
- 75 ml Rhum extra vieux

Porter les ingrédients à ébullition, plonger les «babas» desséchés dans le sirop chaud et les arroser régulièrement. Pendant ce temps, dans des verrines, déposer une fine couche de jus de goyave. Quand les «babas» sont tendres, les égoutter à l'aide d'une grille et déposer dans les verrines. Réservez au froid.

Crème Chantilly

- 250 ml Crème 35%
- 75 g sucre
- 1 unité gousse de vanille

Mélanger tous les ingrédients au fouet puis à l'aide d'un batteur mélangeur fouetter en Chantilly. Réserver au froid dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.



Graines de chefs



Le lycée hôtelier de Martinique s'occupe de nos enfants en leur faisant découvrir saveurs et sensations gourmandes. Le 27 avril 2012, le restaurant d'application *L'Envol* s'est transformé durant quelques heures pour accueillir une classe de Cours Préparatoire du Séminaire Collège à l'occasion du projet «Le Brunch des Marmitons».

Encadrés par Mireille CARDON, professeur de Restaurant et organisatrice du projet, et par les élèves de CAP Services Hôteliers et de Seconde Bac professionnel, ces jeunes talents se sont exercés à la fabrication de sorbet local, de gâteau au chocolat, de barbe à papa, mais aussi de brochettes de fruits et légumes. Tout le monde a mis la «main à la pâte». Mesdames Ghislaine MARIE-JEANNE, institutrice, et Yvon SALLERON, assistante maternelle, se sont aussi prêtées au jeu avec beaucoup d'enthousiasme.

Madame MARÉCHAL, professeur de Sciences Appliquées, a rappelé à ces gourmets exigeants l'importance d'une alimentation variée et saine, mais toujours gourmande.

Une belle journée sucré-salé que le lycée souhaite renouveler cette année. Peut-être certains d'entre eux rejoindront-ils d'ailleurs nos effectifs prochainement. ■



Regards innocents pour un instant gourmand.



Photo de gauche : Rose-Hélène ROC DINTIMILLE et Guythe MARÉCHAL ont encadré les marmitons.

Photo de droite : M. François LAMBERT, proviseur de l'établissement, a remis à chaque élève le diplôme du «Meilleur Marmiton». Bravo aux vingt-huit participants !

La Coupe Georges Baptiste



<http://www.coupe-georges-baptiste.fr>



Le Rouennais Georges Baptiste

La coupe Georges Baptiste est le plus prestigieux des concours de service en salle destiné à des élèves. Il s'adresse aux élèves de deuxième année de CAP Restaurant ainsi qu'à ceux de Première Bac Professionnel.

Lors de cet événement, les candidats passent d'abord une épreuve écrite. Ensuite, ils se mesurent lors de différentes épreuves pratiques. Ils assurent ainsi une prise de commande en français et en anglais et doivent identifier des produits, par exemple des fromages AOC. Les élèves s'affrontent aussi dans des ateliers de découpe, de flambage ou de bar avec, cette année, impérativement, le service de boissons anisées.

Ce concours fut créé en 1961 par Georges Baptiste, maître d'hôtel reconnu puis directeur de palace. Devenu européen en 1991 puis mondial, il a donc fêté récemment son cinquantième anniversaire avec, pour la première fois, une finale régionale qui se déroulait outre-mer. Le LPO Nord-Caraïbe y remportait alors haut la main les première et deuxième places grâce aux qualités et au talent de Jessy CHARLEC et Astrid ÉTIFIER. Cette première, accompagnée de son professeur, a représenté la Martinique à la finale nationale qui se déroule en France métropolitaine. De nombreux lots récompensent les participants grâce à la générosité de plusieurs sponsors, notamment les *Établissement Bragard*, la société *Eurolam* et la société *Grand Marnier*. Pour l'édition 2012, nos élèves, qui n'étaient qu'en deuxième année de CAP Restaurant, Nathalie BULLETT et Jean-Adam SYMPHOR, terminent respectivement quatrième et troisième. Tous deux ont cependant l'intention de se représenter en 2013. Nous ne pouvons que leur souhaiter de réussir ! ■

Les rivières martiniquaises, un patrimoine naturel et biologique à préserver

Depuis la rentrée de septembre 2010, les élèves de Seconde générale doivent choisir en début d'année un des «enseignements d'exploration» proposés par le programme. Les «Méthodes et Pratiques Scientifiques» (MPS) sont l'un de ces choix qu'offre le lycée de Bellefontaine.

Dans le cadre de ce nouvel enseignement qui regroupe trois disciplines (Mathématiques, Sciences Physiques et Sciences de la Vie et de la Terre), les professeurs ont décidé pour l'année scolaire 2011-2012 de travailler autour d'un sujet d'intérêt local : quel est l'impact de la pollution sur la biodiversité des rivières martiniquaises ?



Photo : CRDP de Martinique

Lors du premier trimestre, les élèves ont ainsi dressé un inventaire de la faune des rivières. Pour ce faire, un partenariat avec la FDAAPPMA (Fédération Départementale des Associations Agréées pour la Pêche et la Protection des Milieux Aquatiques) a été conclu. Grâce à cela, ils ont pu :

- Recevoir une formation détaillée sur la faune des rivières avec le concours de Mme CONDÉ, animatrice scientifique agréée par le Rectorat.
- Passer un après-midi entier dans la rivière du Carbet en amont d'Aqualand, le Parc Aquatique de Martinique. Ils y ont posé des pièges afin de pêcher des spécimens de poissons et

d'écrevisses qui ont illustré le stand de la FDAAPPMA au «Village des Sciences de Madiana» en novembre 2011.

- Animer ce stand au Palais des Congrès. L'accueil des visiteurs et les explications nécessaires leur ont permis une application concrète et valorisante du programme.

Cette expérience fut très enrichissante pour ces élèves de Seconde. Ils ont acquis de véritables connaissances scientifiques tant théoriques que pratiques sur la faune des rivières martiniquaises, savoirs qu'ils ont appris à transmettre de façon claire à un public varié et pas toujours spécialiste du sujet. ■

Bellefontaine dans les étoiles



Du 26 mars au 06 avril dernier, deux professeurs de Cuisine, Patrice CARDON et Éric PÉLISSÉ, ont effectué un stage dans les cuisines du palace parisien *Le Plaza Athénée*, avenue Montaigne. Les objectifs de cette opération : mettre à jour leurs connaissances et s'enrichir des nouvelles techniques de restauration, établir des liens avec les professionnels du secteur et communiquer sur le lycée hôtelier de la Martinique.

Opération réussie ! Nos deux stagiaires ont été reçus chaleureusement et ont pu retrouver les sensations de leur ancienne profession. Certains de nos élèves y partiront en stage à leur tour, puis certains professionnels du *Plaza* participeront certainement à l'une de nos prochaines éditions de «Chefs en résidence».

Ce projet soutenu par le Conseil Régional et le Rectorat s'inscrit aussi dans le cadre d'un partenariat entre le groupe Ducasse et la Martinique. Affaire à suivre... ■

1



2



3



1 - Christophe SAINTAGNE : Normand d'origine, il dirige depuis septembre 2011 les cuisines du restaurant Alain DUCASSE au Plaza Athénée. Alain DUCASSE accorde toute sa confiance à ce chef trentenaire pour exercer une nouvelle philosophie culinaire dans ses cinq restaurants de l'hôtel.

2 - Brigade du restaurant de l'hôtel.

3 - Brigade de pâtisserie du Chef Jean-Marie HIBLOT (à droite) et les cuisines du Plaza Athénée.

4 - Façade du Plaza Athénée.



4



Le Plaza Athénée c'est :

- 146 chambres, 45 suites, 550 employés
- La suite royale à 25 000 € la nuit
- Une cave de 35 000 bouteilles
- 5 restaurants et un room service qui fonctionnent 7 j/ 7 - 24 h/ 24
- Un ticket moyen au restaurant gastronomique d'environ 300 € par personne
- Un des neuf hôtels de la «Dorchester Collection» qui regroupe des palaces d'exception, icônes de l'hôtellerie de luxe dans le monde

Invitation

Le lycée hôtelier organisera début octobre une belle opération intitulée «Une journée au Plaza Athénée». Les élèves vous régaleront du petit déjeuner au dîner en passant par une formule bistrot de luxe et salon de thé. Le tout, façon «Palace»...

Restez à l'écoute pour de plus amples informations si vous voulez découvrir ce concept si particulier.



Lasotè... c'est quoi ?

Pour réaliser son jardin créole, il faut préparer la terre qui va être cultivée. Le «lasotè» permet cette préparation.

Le «lasotè» est un coup de main, c'est-à-dire le type d'entraide pratiqué par les paysans noirs du Nord-Caraïbe après l'abolition de l'esclavage.

Le lasotè se décline en trois grandes parties :

- «Granson» : il s'agit de casser la terre ;
- «Dégadé tè a» : afin qu'elle respire ;
- «Mazonn» : pour la mise en place des sillons.

« Rivièlèza » est un rythme à part pour revigorer les laboureurs dans la difficulté du travail. ■



Inauguration du jardin créole du LPO de Bellefontaine en présence du Rotary club de Saint-Pierre et des chefs de cuisine.



Le «lasotè» au lycée de Bellefontaine

Après de nombreuses séances de travail autour du lasotè, les élèves de Seconde qui ont choisi l'enseignement d'exploration «Littérature et Société» ont pu s'initier à cette pratique grâce à l'initiative de Muriel DESCAS-RAVOTEUR, leur professeur d'Histoire-Géographie.

Pour cet événement fort, l'association «Lasotè» est venue apporter ses conseils et son expérience.

Les élèves et les membres de l'association, enthousiastes, sont donc arrivés le samedi 22 octobre 2011, dès sept heures et demie, sur les cinq cents mètres carrés prévus pour l'emplacement du jardin créole du lycée. Tout de suite, tambours, ti bois et outils ont été disposés sur le terrain puis, en musique, quinze

agriculteurs (anciens et initiés) ont commencé à travailler sous les regards attentifs des élèves.

La terre a ainsi été retournée avec adresse malgré sa dureté. Les élèves de Seconde, à qui la Première Scientifique a prêté main forte, ont ensuite mis leur talent de laboureurs en œuvre.

Quelques difficultés se sont certes fait ressentir au début mais, en suivant les conseils des plus grands, le labourage s'est déroulé dans une bonne ambiance sous les encouragements de leurs camarades et de leurs professeurs. Après ce temps de travail, tous ont été reçus par les élèves de C.A.P. pour partager un bon repas bien mérité. Ce jardin est en activité toute l'année et ravit les clients de nos restaurants ouverts au public. ■

Objectifs pédagogiques

- Planter des arbres et des plantes propres au jardin créole
- Identifier et étiqueter les différentes plantations avec l'aide d'un ingénieur agronome
- Connaître l'origine et les caractéristiques du jardin créole
- Présenter le contenu du jardin
- Participer à une émission télévisée : «Jardin créole» sur Martinique 1ère

Jardin créole en Martinique



Le jardin créole du lycée de Bellefontaine

Le jardin créole s'inscrit dans le prolongement d'une longue tradition de jardins, depuis l'époque des Kalinagos, ou Kalinas (Amérindiens des petites Antilles).

LE JARDIN CRÉOLE CHEZ LES AMÉRINDIENS

Les Kalinagos s'installent sur les flancs des volcans (terres fertiles et bonne pluviométrie) et pratiquent la culture itinérante sur brûlis. Ils entretiennent un jardin dans lequel les femmes cultivent de nombreuses plantes qui assurent leur survie : manioc doux («kanmanyok» en créole) et amer, giraumon, patate douce, chou caraïbe (ou «malanga») et des fruits. On y retrouve aussi des plantes médicinales («ayapana») et d'autres utilisées dans le domaine technologique : lianes, herbes grimpantes (pour la vannerie), coton (pour les hamacs et les filets de pêche), calebassier (pour le transport de l'eau), etc.

LE JARDIN À L'ÉPOQUE DE L'ESCLAVAGE

À partir du XVII^e siècle, le maître, pour contourner son obligation de nourrir ses esclaves (comme le stipule pourtant le Code Noir de 1685), leur attribue sur l'habitation un lopin de terre qu'ils doivent cultiver pour assurer leur alimentation. Ainsi sont nés les jardins des esclaves. Ces derniers vendent leur surplus

au marché. Cela leur permet de se constituer un pécule. Les femmes peuvent alors acheter des bijoux ou des toiles pour confectionner de belles toilettes. Cet argent permet aussi à de nombreux Noirs d'acheter des terres après l'abolition de l'esclavage.

LE JARDIN APRÈS L'ABOLITION ET JUSQU'À NOS JOURS

Après l'abolition, les jardins, que nous appelons aujourd'hui jardins créoles, ont fait leur apparition et se sont développés aussi bien sur les habitations qu'en dehors. Progressivement, ils se rapprochent des maisons dans toutes les campagnes.

L'important est de constater que le jardin a joué un rôle très important pour les sociétés paysannes depuis l'époque des Kalinagos. La diversité biologique est une caractéristique majeure du jardin créole. Les plantes y sont partagées en quatre catégories : alimentaires, médicinales, ornementales et à usage artisanal. ■

Composition d'un jardin créole

- La **catégorie alimentaire** est prédominante dans le jardin créole (autour de 60%). Les plantes les plus courantes sont les suivantes : manioc, patate douce, igname, chou caraïbe (ou «malanga»), dachine (ou «madère»), différentes sortes de pois et haricots, giraumon, fruits, arbre à pain, épices et condiments.
- Les **plantes médicinales** ou «rimèd razié» offrent un pendant naturel à la pharmacopée industrielle. Les plus utilisées sont l'atoumo et le diapana (contre la fièvre et les états grippaux), le bouton rouge (un antidouleur), la verveine bleue (un antidiarrhéique), la glycérine (pour lutter contre les démangeaisons), la menthe et les arbres fruitiers (dont les décoctions de feuilles ont des effets divers mais bénéfiques)...
- Les **plantes ornementales** servent à décorer les domiciles et les tenues vestimentaires. Nous y retrouvons en particulier le six-mois-vert six-mois-rouge, le fleuri-noël, le croton, l'arum, la rose de porcelaine, l'alpinia, le bougainvillier...
- Les **plantes à usage artisanal** sont à travailler pour une utilisation pratique : cotonnier, calebassier, lianes...

Le jardin créole est donc le résultat d'un mélange long et complexe : plantations des Amérindien (« ichali »), potager des Européens, et des cultures des Africains.



L'aubergine

Originnaire des Indes, de couleur blanche ou violette et forte en goût, l'aubergine est un fruit consommé comme légume. Elle se prête mal à la cuisson à l'eau ou à la vapeur mais elle développe tout son potentiel en tranches grillées.

À savoir : L'aubergine des Antilles s'exporte l'hiver pour ensoleiller les tables des contrées froides.

Aubergine farcie

Ingrédients pour 6 personnes

- 350 g de bœuf haché
- 2 gousses d'ail
- 3 oeufs
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 3 aubergines
- 1/2 bottes de persil ciselé
- 2 brins de basilic
- 1 courgette
- 2 tranches de mie de pain

Préparation

- > Laver puis couper les aubergines en deux.
- > Inciser la chair et mettre du sel afin de les faire dégorger.
- > Préparer la farce : mixer la courgette coupée en tronçons avec un mélange d'herbes, d'ail et d'huile d'olive.
- > Dans un saladier, mélanger à la fourchette cette préparation avec la viande hachée, les oeufs et la mie de pain.
- > Garnir les aubergines avec cette farce.
- > Enfourner 40 minutes, thermostat 6/7 (180/210°) à chaleur tournante.

Et bon appétit bien sûr !

Voyage au pays de Georges Blanc...





Dix-neuf élèves de Première «Bac Pro» se sont envolés le 23 avril dernier pour la région lyonnaise.

Éric PÉLISSIE, professeur de Cuisine et initiateur du projet, et Benjamin GUÉNARD, professeur de Restaurant, ont encadré ces jeunes chanceux au pays des illustres frères TROIS-GROS, Paul BOCUSE et Georges BLANC, qui a d'ailleurs accueilli l'un d'entre eux. Comme tout voyage à l'extérieur de notre territoire, l'accent est mis sur la découverte concrète de ce que nos élèves apprennent dans les livres. C'est la raison pour laquelle ces enseignants leur ont proposé un échange avec une classe du lycée professionnel Saint-Exupéry de Bellegarde-sur-Valserine. Il les ont ensuite emmenés visiter, à Belley, la maison natale du gastronome Brillât-Savarin (1755-1826) et, au cœur de Lyon, l'incontournable parc de la Tête d'Or ou

encore, surplombant le Rhône, le magnifique hôtel *Hilton*.

Côté saveurs, ils sont allés à la découverte de la fabrication des fromages et des vins de la région puis un déjeuner dans un authentique «bouchon lyonnais» les a initiés à la cuisine du terroir.

Après cette semaine pédagogique enrichissante, ils se sont installés dans leur entreprise. Restaurants gastronomiques et chefs étoilés les ont reçus puis accompagnés durant six semaines.

De retour en Martinique, ces élèves, fatigués mais satisfaits de leur expérience, ont raconté à leurs camarades l'intensité des moments qu'ils ont vécus. Ils pourront également restituer leurs connaissances techniques au travers de menus qu'ils présenteront tout au long de cette année au restaurant d'application de notre lycée, le bien nommé *L'Envol*. ■



Les élèves sur le départ à l'aéroport Aimé-Césaire

Stage à Saint-Barthélemy

Le Sereno de « Saint-Barth » et son chef de cuisine Jean-Luc GRABOWSKI accueillent nos élèves en stage pour la troisième année : Gémaël GIBOYAU, 17 ans, élève en Cuisine et Emmanuel PALVAIR, 18 ans, élève en Restaurant, nous font part de leur ressenti.

OÙ AVEZ-VOUS EFFECTUÉ VOTRE PRÉCÉDENT STAGE ?

G : Le Lutecia, un palace de Paris.

E : L'hôtel quatre étoiles Beach Plaza à Saint-Martin.

POURQUOI AVEZ-VOUS OPTÉ POUR LA CUISINE OU LE RESTAURANT ?

G : Je cuisinais déjà beaucoup à la maison, je devorais les émissions de cuisine à la télévision. Maintenant, j'en fais mon métier.

E : Depuis très jeune, j'aime beaucoup le théâtre, je cherchais un métier qui me permettrait de retrouver ce contact avec les spectateurs : j'ai trouvé les clients.

POURQUOI ST-BARTH ?

E : Il y a très peu d'hôtels haut de gamme en Martinique. À Saint-Barthélemy, il y en a à chaque coin de rue. Je voulais savoir ce qu'est le luxe «à la caribéenne».

G : Depuis mon précédent stage, je souhaitais y aller. J'ai entendu parler du chef du Sereno et je voulais travailler avec lui. En plus, Saint-Barthélemy, ça fait rêver !

QUELLES SONT LES QUALITÉS QUI VOUS ONT PERMIS DE PROFITER AU MIEUX DE CE STAGE ?

G : L'envie d'apprendre, de progresser. La volonté de donner une bonne image de soi et du lycée hôtelier de Bellefontaine. C'est important, on nous fait confiance.

E : La curiosité, mon dynamisme. Je crois être un élève sérieux. J'essaye d'être «professionnel», on nous encourage à l'être.



VOTRE MEILLEUR SOUVENIR ?

E : Le pire service de ma vie : j'ai renversé un verre de vin rouge sur une cliente qui avait une robe blanche. Tout s'est bien terminé... Heureusement.

G : La dernière semaine, je me suis retrouvé seul au garde-manger. C'était palpitant, c'est la première fois que je me retrouvais en autonomie.

PARLEZ-MOI DE VOTRE RESPONSABLE EN ENTREPRISE.

G : Jean-Luc GRABOWSKI, le chef de cuisine. Il est passionné et d'une grande patience. Il me donnait même des cours de cuisine particuliers pendant la coupure. Il m'a mis en confiance, il a aussi beaucoup d'humour.

E : Monsieur GUIROUX, le directeur de la restauration. C'est un homme expérimenté et bon pédagogue. Il m'a appris à être détendu mais professionnel. En bref : prendre plaisir à travailler.

VOTRE PLAT OU VOTRE VIN PRÉFÉRÉ ?

E : Champagne Cristal de Roederer, sans rien.

G : La salade de langouste du Sereno.

OÙ VOUS VOYEZ-VOUS DANS DIX ANS ?

G : À Monaco, chez Marcel RAVIN.

E : Dans mon entreprise, en Martinique, après avoir fait un petit tour du monde. ■



Gémaël et Emmanuel
en tenue de travail

**L'AVIS DE LEUR PROFESSEUR PRINCIPAL,
STEPHANN ASSELIN DE BEAUVILLE**

Même si le pourcentage d'embauche est plutôt faible dans ce segment, il était important que ces élèves puissent travailler dans le contexte d'un cinq étoiles, avec ses contraintes et ses exigences. Ils ont été très encadrés, le chef leur donnait des cours et les emmenait faire des visites sur l'île. Ils ont essentiellement

travaillé les produits de la mer, de la Caraïbe et de la Métropole. Ils ont honoré la mission que je leur ai confiée, Gémaël a même une proposition d'embauche pour le mois de juillet, s'il réussit son bac pro, bien sûr. Un de nos anciens élèves y travaille déjà depuis deux ans : Ruddy NAPOL. Nous accueillerons sans doute Jean-Luc GRABOWSKI dans le cadre d'une prochaine édition de « Chefs en résidence ». ■



Jean-Luc GRABOWSKI, après un parcours scolaire classique, arrive à 23 ans à Monaco. Il y restera dix-neuf ans et y fera briller le *Beach Plaza* et le *Métropole Palace*. Depuis, le goût du voyage et des nouvelles expériences l'a emmené aux Seychelles, à Saint-Martin et à Anguilla.

Il est maintenant le chef d'une des meilleures tables de Saint-Barthélemy où il exerce son métier avec sérieux et détermination.

Président de l'association « Goûts et saveurs », il pratique une cuisine de fusion, classique et populaire à la fois. ■

le sereno.
SAINT-BARTHÉLEMY



Stage au Canada

Interview de Coralie LÉOPOLDIE

L'hôtel-restaurant *Sugar Hill Inn* est niché au cœur des monts Lang Range de l'île de Terre-Neuve, dans le parc national du Gros-Morne, classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1987.

Cet établissement de la ville de Norris Point est en réalité une auberge de campagne cinq étoiles qui propose aussi des suites spacieuses. Vince McCARTHY, le directeur, veille chaque jour à offrir à sa clientèle un hébergement de qualité et une hospitalité chaleureuse. Il est en outre un grand connaisseur des vins français et sait partager cette passion en organisant des dégustations ouvertes au public.

Le *Sugar Hill Inn* est également connu pour sa cuisine raffinée élaborée à partir de produits locaux frais associés aux meilleures huiles d'olive. Les mariages avec d'autres ingrédients divers apportent une touche méditerranéenne qui ravit pupilles et papilles.

Un établissement qui invite au voyage et où règnent luxe, calme et volupté... ■



Vince McCARTHY



Partenariat avec des universités européennes

Dans sa volonté de développer ses relations à l'international, notre lycée polyvalent a signé, lors de la dernière année scolaire, deux conventions bilatérales avec des universités européennes : l'une avec l'*Institute of Hospitality management* de Prague (Tchéquie), l'autre avec l'*Edutus College* de Budapest (Hongrie).

Ces conventions, signées dans le cadre du programme ERASMUS, proposent plusieurs activités sur la période 2012-2014 : échanges d'étudiants pour les études et les stages, échanges d'enseignants afin d'enseigner leur discipline principale en langue anglaise et échanges de personnels d'administration pour assurer au mieux le partage des connaissances.

Les échanges d'étudiants sont d'ores et déjà effectifs. Nous avons ainsi deux étudiants en partance pour la République tchèque et trois pour la Hongrie. Nous avons également reçu une première demande de la part d'un étudiant magyar titulaire d'un «Bachelor» (équivalent de la Licence) en «Marketing». Il effectuera donc cette année son stage à Saint-Martin, côté néerlandais, sous la supervision du lycée LPO Nord-Caraïbe et de ses équipes éducatives. ■



PRÉSENTEZ-VOUS BRIÈVEMENT

Coralie LÉOPOLDIE, étudiante en première année de BTS Hôtellerie-Restaurant, j'ai vingt ans.

EST-CE VOTRE PREMIER STAGE À L'EXTÉRIEUR DE LA MARTINIQUE ?

Non, j'ai déjà effectué un stage de quatre mois au *Best Western* de Laguiole dans le fief de mon chef préféré : Michel BRAS. J'ai beaucoup progressé durant cette expérience.

POURQUOI LE CANADA ?

Parce que c'est un pays anglophone, utile pour mon examen cette année. Et puis, Terre-Neuve, c'est un peu le bout du monde, le dépaysement est garanti.

COMMENT S'EST PASSÉ VOTRE PREMIER CONTACT AVEC VOTRE TUTEUR DE STAGE ?

Il est très sympathique et semble content de tenter l'expérience avec le lycée de Bellefontaine.

QUELLES QUESTIONS VOUS ÊTES-VOUS POSÉ AVANT CE DÉPART ?

Je me suis demandée si j'allais avoir les bons comportements professionnels. Est-ce que mon niveau de langue

sera suffisant ? Vais-je m'adapter au climat, à la mentalité ? Mais on nous avait préparés, cela ne devait que bien se passer.

QUELS SONT VOS POINTS FORTS QUI ONT FAIT DE CE STAGE UNE RÉUSSITE ?

La volonté de bien faire et l'envie d'apprendre.

EN PLUS DE VOTRE STAGE, VOUS A-T-ON CONFIÉ UNE AUTRE MISSION ?

Oui, l'année prochaine sera organisé le festival «Alliance Gourmet» : une grande opération culinaire mariant les produits de Terre-Neuve et les saveurs de la Martinique. Je vais donc devoir étudier et cuisiner des produits terre-neuviens qui ne sont pas encore exploités. Ce sera un véritable exercice de réflexion culinaire et commerciale. Cela me sera très utile pour l'oral de mon BTS.

QUELS SONT VOS PROJETS PROFESSIONNELS ?

Je souhaite après mon BTS intégrer une école d'œnologie à Bordeaux. Par la suite, je rêve d'être exploitante-viticultrice dans cette région du Sud-Ouest. ■

Échange avec Sainte-Lucie

À l'initiative de l'équipe pédagogique de la 1^{re} T.H. (Première Technologique section Hôtellerie), un séjour à Sainte-Lucie fut organisé du 11 au 16 décembre 2011. Une dizaine d'élèves du lycée de Bellefontaine a ainsi pu suivre des cours de cuisine caribéenne, pratiquer l'anglais et échanger avec leurs camarades du *Sir Arthur Lewis Community College*.

Accompagnés de deux enseignants (Madame MAZARIN et Monsieur ROBELOT), les élèves ont découvert Sainte-Lucie à travers sa principale activité économique : le tourisme. Ils ont ainsi visité plusieurs sites, comme le port de Castries, la capitale, et l'Office de Tourisme, les deux acteurs majeurs de cette industrie insulaire. L'intérêt s'est aussi porté sur les différents types d'hôtels prestigieux que propose l'île, notamment le *Marigot Bay Hotel*.

Messieurs LAMBERT, proviseur, HEID, chef de travaux, et NITHARUM, chargé des Relations Internationales, ont également fait le déplacement pour rencontrer les responsables du *Lewis Community College* et ainsi jeter les bases d'une coopération future plus large avec la Caraïbe.

Le séjour fut donc très riche en enseignements et en apports culturels ; nos élèves ont pu découvrir qu'à quinze minutes d'avion de Fort-de-France, il existe une île qui compte deux Prix Nobel : Sir Arthur Lewis (Économie, 1979) et le poète et dramaturge Derek WALCOTT (Littérature, 1992). Les élèves saint-luciens nous ont, eux, rendu visite du 30 avril au 4 mai afin de bénéficier à leur tour de cet échange profitable tant sur le plan professionnel que personnel. ■

Seminar Contact de Budapest

Au début du mois de décembre 2011, je me suis rendu à Budapest pour un séminaire organisé par des instances européennes et qui avait pour objectif d'ouvrir les pays de l'Est sur le reste de l'Europe. Ma mission était de trouver des partenaires pour organiser des échanges d'étudiants.

Douze pays sont représentés : Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, France, Hongrie, Lettonie, Pologne, République Tchèque, Royaume-Uni, Slovaquie.

Sur l'ensemble des représentants, je me suis intéressé tout particulièrement aux universitaires du secteur de l'hôtellerie et du tourisme : *le Tourism and Hotel Management* de Chypre, *l'Institute of Hospitality Management* de Prague et *le Havering College* de Londres.

J'ai par ailleurs rencontré les responsables des palaces de Budapest :

- Avec madame Gabriella BODA, du *Hilton*, nous avons posé les bases d'une prochaine collaboration.

- Madame Tari VIKTORIA, du *New-York Palace*, m'a expliqué que son hôtel n'avait jamais travaillé avec des étudiants français et fut très à l'écoute lors de notre entretien.

- Monsieur Zoltan ONAVECZ, de l'hôtel *Four Seasons*, m'a proposé de prendre en stage des étudiants mais uniquement pour des postes d'employés à cause de la barrière de la langue. La maîtrise de l'anglais sera donc une exigence absolue et impérative, une condition *sine qua non*. Le programme du *Seminar Contact* comprenait une conférence sur l'évolution des séjours en mobilité des pays de l'Est suivie d'un travail collectif sur les difficultés rencontrées lors de cette mobilité internationale. Durant les négociations pour d'éventuelles collaborations futures, une déléguée croate soulève une difficulté majeure : «Le problème avec la France et l'Espagne est que leurs universités proposent uniquement des cours dans la langue du pays. Ils exigent donc de nos étudiants un niveau B1 alors que les pays de l'Est privilégient l'anglais, qui est la langue utilisée dans le monde des affaires.» J'en déduis que si nous mettons en place un *Bachelor* (l'équivalent de la licence professionnelle en lycée), tous les cours devront

impérativement être dispensés en anglais pour être attractifs.

Lorsque je leur ai appris que la Martinique est un département français situé dans la Caraïbe, le soleil est entré subitement dans leurs yeux. Les mots «Martinique» et «Caraïbe» résonnent comme un souffle nouveau pour les coordonnateurs internationaux des pays de l'Est. Les intervenantes croates m'expliquent que leurs étudiants ne veulent pas aller en Pologne ou en Bulgarie. Ils préfèrent l'Italie, l'Espagne ou la France car ils sont attachés à la proximité de la mer Méditerranée. Cependant, la perspective de découvrir la Caraïbe dépasse toutes leurs espérances.

Malgré l'éloignement, chaque pays est prêt à envoyer deux étudiants en stage, voire plus, si «The Caribbean Tourism and Hospitality Bachelor» existe. Cependant, il faudra que nos professionnels de l'hôtellerie acceptent des étudiants étrangers ne parlant pas ou que peu le français. Nous devons aussi prendre conscience que la distance est un frein financier.

Sur tous les représentants présents, aucun ne parlait français. Ils avaient en revanche tous un anglais parfait. Cette langue s'impose alors de fait. Il est par conséquent impératif, que ce soit au niveau académique ou départemental, d'offrir une offre télévisée et radiophonique locale diffusant des émissions en anglais, une offre de qualité, accessibles à tous et gratuitement. La petitesse de notre île impose que nous soyons polyglottes. Le maintien de la langue française à tout prix nous porte préjudice sur la scène internationale, en particulier dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie-restauration.

En conclusion, la coopération internationale est un véritable enjeu national avec une augmentation de 70 % du budget européen pour la mobilité des étudiants et des personnels. C'est d'autant plus impressionnant que nous sommes à l'heure de la restriction budgétaire générale. La régression de la France au niveau mondial repose en partie sur notre ego national sur-dimensionné et nos Universités qui restent campées sur nos grandeurs d'antan. Précisons en outre que dans les prochaines années, l'espace Schengen

va s'élargir à la Bulgarie, à la Roumanie et probablement aux futurs pays de l'Est candidats à l'Union Européenne (Croatie, Serbie, Monténégro).

Cette évolution permettra à de nouvelles populations, de plus en plus anglophones par nécessité, de se déplacer plus facilement et potentiellement de venir découvrir la France en général et la Martinique en particulier. Si la France peut se permettre de perdre de la vitesse, l'île Martinique n'a pas cette capacité. Nous devons impérativement nous plier aux

exigences internationales qui imposent que nos jeunes soient de bons professionnels, et qu'ils soient au minimum bilingues. Tous les participants à ce séminaire, professionnels de la coopération internationale, avaient soif de contacts pour élargir leur horizon, ils avaient le désir d'envoyer des bataillons entiers d'étudiants qui aideraient à améliorer l'économie de leur pays afin de lui assurer un avenir meilleur à moyen et long terme.

Et nous ? ■

Portrait de Jean-Michel NITHARUM, professeur de Gestion hôtelière

Avant son arrivée en 2006 à la Martinique, Jean-Michel a occupé plusieurs postes dans le privé. Il a d'abord été le fondateur de la société *Hygiène de France*, une entreprise de nettoyage industriel. Il crée ensuite la *Mayotte Import*, une entreprise d'import-export de matériel informatique sur l'ensemble de l'Océan Indien au chiffre d'affaires de dix millions d'euros. Il fut enfin chef comptable chez un grand courtier en assurances de la place de Paris, le *Cabinet Lucheux SA*.

Affecté en 2009 au LPO Nord-Caraïbe, il enseigne la Gestion hôtelière et les Mathématiques appliquées aux sections de BTS Hôtellerie et Restauration. Ce professeur certifié d'Économie-Gestion est diplômé de l'université de Paris I Panthéon-Sorbonne en Finance de Marché (Master 2). Il a aussi en charge l'organisation et le financement des stages à l'international.

Il transmet à ses étudiants les outils de gestion indispensables à la performance des établissements hôteliers dont ils auront potentiellement la charge. À cela s'ajoute une volonté de leur faire prendre conscience de leurs responsabilités en tant que futurs managers à envergure internationale. C'est pour cette raison que Jean-Michel s'implique dans le développement des stages dans le monde et insiste sur l'importance des langues.

Prof ou athlète ?

Ancien athlète de haut-niveau, il a été plusieurs fois sélectionné en équipe de France d'Athlétisme (Championnats d'Europe et du Monde) et une fois sélectionné en équipe de France de Bobsleigh (J.O. 92, Albertville). Il a obtenu plusieurs titres de Champion de France et un titre de Champion d'Europe sur 200 mètres en salle (2005, Suède) et un titre de Vice-Champion du Monde sur 200 mètres en salle (2006, Finlande). ■





À la découverte d'une grande région gastronomique de France





Nos élèves qui viennent d'intégrer la Première «Bac professionnel Cuisine» en cette rentrée 2012 effectueront le stage longue durée de leur cursus dans une région gastronomique réputée : la Provence.

Ce voyage initiatique et culinaire est une deuxième édition. Lors de la première, en 2009, les élèves ont eu un échange fructueux avec le lycée professionnel de Meudon et ont pu découvrir, entre autres visites sur Paris, le MIN (Marché international) de Rungis. Ils se sont ensuite rendus dans des établissements réputés, pour la plupart classés en «Relais & Châteaux». Deux d'entre eux officiaient par exemple chez Fanny REY, finaliste de l'émission *Top Chef 2011*.

Le prochain départ est donc prévu pour avril 2013. Les objectifs sont de faire

aussi bien que leurs prédécesseurs et de contextualiser les savoirs étudiés durant l'année. Leur périple débutera par un nouvel échange avec le lycée de Meudon dont les élèves ont été accueillis en Martinique en décembre 2011. Ces derniers leur feront ainsi découvrir la capitale au travers de quelques sites touristiques et des hauts lieux de la gastronomie française.

Avant de s'installer dans leur entreprise, ils découvriront notamment la fabrication du vin et de l'huile d'olive AOP au Château d'Estoublon. Une initiation aux saveurs régionales sur les marchés de Provence est enfin prévue pour leur donner le parfum de ce stage de six semaines.

Souhaitons-leur bon courage pour qu'ils puissent boucler leur budget ! ■



Un échange fructueux et à faire fructifier...

L'histoire commence en avril 2009. Une classe de Première Bac professionnel s'envole alors pour l'Hexagone effectuer un stage en entreprise. Mais avant de se rendre en province, nos élèves ont été accueillis par leurs homologues du lycée Les Côtes de Villebon de Meudon-La-Forêt, en région parisienne, afin d'échanger leurs expériences et savoir-faire. En décembre 2011, c'est au tour de dix-neuf élèves de «Bac pro» de ce même lycée de Meudon d'être reçus une semaine au lycée Nord-Caraïbe.





Accompagnés de quatre professeurs, ces jeunes sont venus confronter des méthodes de travail avec leurs camarades martiniquais, découvrir le pays, ses traditions, ses sites et sa gastronomie. Durant ces quelques jours, des travaux pédagogiques très enrichissants ont eu pour support les produits de divers terroirs dont leurs bagages étaient chargés. Ainsi vin de Maury (rouge et blanc), charcuterie normande et corse, dix-huit fromages d'appellation d'origine contrôlée au lait et champagne Mignon (celui servi à l'Elysée !) ont côtoyé punches, boudins, pâtés salés, jambons de Noël et autres délices de chez nous lors des festivités organisées autour des «chanté Nwel».

Pour que ce court séjour soit complet, les jeunes ont visité la Montagne Pelée, la Savane des esclaves, la rumerie Clément, le village de la Poterie des Trois-Îlets, le Jardin de Balata et la ville de Fort-de-France. Ils ont été par ailleurs enchantés d'une journée-découverte des yoles et gommiers et d'une randonnée dans la Savane des Pétrifications et la mangrove des Salines.

En avril 2013, nos deux lycées poursuivent avec gourmandise leurs échanges. De nouveau nos élèves de Première vont partir découvrir les traditions culinaires de nos régions. En attendant de recevoir bientôt, à notre tour, les Meudonnais une deuxième fois ? Une histoire que personne en tout cas ne veut voir finir. ■



Préparation commune du menu de Noël



Nicolas LECCEUR, professeur de Cuisine, confectionne un bâton de kako traditionnel à la Savane des esclaves.

Au pays du Soleil Levant

Le 08 mars 2012, François RÉGINA, Martiniquais d'origine, venait nous rendre visite au lycée et partager avec nous son expérience exceptionnelle au Japon.

Ambassadeur de nos traditions et saveurs créoles, il enseigne le bèlè et propose des produits bien de chez nous : les «Burger Madras» et les sandwichs à la morue ou au groin côtoient diverses salaisons antillaises. Une vraie découverte pour les Japonais qui souhaitent de plus en plus venir en apprendre davantage de notre île ! François RÉGINA est par ailleurs président de l'association Japon-Martinique et désire s'appuyer sur notre lycée afin de développer encore une coopération forte et durable. Une réflexion est par conséquent menée pour envoyer des élèves en stage ou accueillir mutuellement professionnels et professeurs. Un projet de cours de cuisine par vidéo-conférence est aussi à l'étude.

Un point sur l'avancement de ce projet vous sera présenté dans un prochain numéro. ■



François RÉGINA entouré des membres de l'association.



Le Mexique : une nouvelle destination



L'an dernier, dans le cadre de «l'Année du Mexique en France», deux élèves de première année en BTS Hôtellerie-Restauration ont effectué leur stage à l'hôtel *Royal Hideaway Playacar*, un palace de la chaîne «Occidental Hotels & Resorts». Anaïs JEAN et Yoann ANDRU ont pu découvrir cet établissement de luxe et y exercer leurs talents durant quatre mois. Nos deux représentants de la Martinique en Amérique du Nord sont revenus avec un espagnol impeccable et la tête pleine d'étoiles et de projets professionnels. Deux de leurs camarades prendront par conséquent leur relais cette année. Nul doute qu'ils en tireront autant de bénéfices ! ■

Voyage à Paris



Élèves et professeurs sur les marches du grand escalier d'honneur du Sénat

Dans le cadre de la réforme du lycée, vingt-et-un élèves de Première Scientifique se sont rendus à Paris du 15 au 23 avril 2012 vivre des expériences scientifiques, culturelles et artistiques.

Ce projet s'est réalisé grâce à l'impulsion de Nicolas SEPREZ, professeur de Sciences de la Vie et de la Terre, épaulé par Cédrik MERCADAL, professeur d'Histoire-Géographie-Éducation Civique, et par Frédéric CINCINNATUS, professeur de Sciences Physiques. Ce voyage a pu se concrétiser grâce aux aides précieuses du Conseil Régional de la Martinique, des mairies des communes d'origine des élèves, mais aussi par l'investissement de ces derniers. En effet, ils étaient présents à tous les meetings de natation au Carbet afin d'y vendre les douceurs qu'ils avaient eux-mêmes confectionnées. ■

Portrait de Nicolas SEPREZ, professeur de SVT

Originaire du Jura, Nicolas SEPREZ obtient son bac S avec mention AB au lycée Jean Michel à Lons-le-Saunier en 2001. Il sort en 2005 major de promotion en Biologie Générale, Sciences de la Terre et de l'Univers de la faculté de Besançon. Il y décroche l'année suivante son CAPES puis son agrégation en 2007 à l'E.N.S.-Lyon.

Après son stage dans un collège de Franche-Comté, il part pour la Martinique. Il commence sa carrière ultramarine au collège de Terreville, à Schœlcher, et depuis 2009 enseigne les S.V.T. au lycée Nord-Caraïbe.

Nicolas SEPREZ est un professeur passionné depuis toujours par le monde du vivant et de l'agriculture.

Il est aussi très actif et engagé dans les différents projets de l'établissement, notamment dans tout ce qui a un rapport avec la cuisine et l'alimentation.



Neuf jours intenses et riches d'enseignements

- Vue de Paris depuis le cinquante-sixième étage de la tour Montparnasse
- Balade aux Invalides, au Champ de Mars et à la tour Eiffel
- Visite de quartiers célèbres par un guide conférencier (Montmartre, la Défense, quartier Latin)
- Institut de Physique du Globe de Paris
- Promenade guidée dans les jardins du Sénat
- Visite du Palais du Luxembourg
- Spectacle à la Comédie Française : *Le Mariage de Figaro*, de Beaumarchais, dans une mise en scène de Christophe RAUCK
- Rencontre avec la directrice de l'École d'informatique SUPINFO
- Découverte du Centre de Protonthérapie de l'Institut Curie sur le campus universitaire d'Orsay
- Musée de l'Air et de l'Espace
- Visite de la plate-forme de communication de l'aéroport de Roissy-Charles-de-Gaulle
- Muséum national d'Histoire naturelle
- Mémorial du général Leclerc et Musée Jean Moulin
- Spectacle au Théâtre du Rond-Point : *Christophe Alévêque est Super Rebelle !... enfin ce qu'il en reste*
- Musée de la Shoah
- Musée du Louvre
- Visite du siège de l'UNESCO
- Découverte des techniques d'exploitation et de développement durable au lycée Bougainville, l'établissement agricole de Paris Sud





Quelques jours après leur retour, qu'en pensent-ils ?

Élèves

Maud ALEXANDRE

Le voyage à Paris a été une expérience superbe qui a permis la découverte de nombreux horizons, tant sur le plan culturel et artistique que social. Mes deux meilleurs souvenirs restent la Défense et la place du Tertre à Montmartre.

Les relations entre nous se sont améliorées et ont donné naissance à une vraie solidarité ainsi qu'à une réelle complicité. Ce voyage a également permis à certains de confirmer des perspectives d'avenir dans leur future carrière professionnelle.

Valentin TEILLARD

Ce voyage à Paris a été très enrichissant au niveau historique, scientifique mais également littéraire, ce qui va m'être très utile pour mon bac ainsi que pour ma culture générale.

Personnellement, ce qui m'a le plus plu a été la Grande Galerie de l'Évolution du Muséum car je suis attiré par la biologie.

Professeurs

M. MERCADAL

Séjour parisien très agréable, très instructif et dense. Les visites du musée de la Shoah, de l'UNESCO et de Roissy ont illustré les cours d'Histoire et de Géographie du programme de Première «S» et passionné les élèves.

M. CINCINNATUS

Dans l'ensemble, le voyage s'est plutôt bien déroulé. J'ai été agréablement surpris par le contact relationnel avec les élèves qui fut beaucoup moins distant que ce que j'imaginai. Un projet qui mérite d'être renouvelé l'an prochain malgré les difficultés de préparation. ■

Objectifs atteints

- Illustrer et approfondir le contenu du référentiel de formation
- Promouvoir le monde scientifique en particulier auprès des jeunes filles
- Informer et conseiller sur l'orientation post-bac
- Préparer les élèves aux épreuves anticipées du bac en Histoire, Géographie et Français.



Des élèves studieux au Centre de Protonthérapie

La roue tourne

Le samedi 23 juin 2012, pour la sixième année, le Lycée Polyvalent Nord-Caraïbe et le *Rotary club* de Saint-Pierre ont procédé, dans le cadre apaisant et bleuté d'une salle du Palais des Congrès de Madiana, à une remise des prix pour les élèves les plus méritants.

Cet hommage au mérite s'est effectué en présence de nombreuses personnalités : Didier BERNARD, sous-préfet de Saint-Pierre, Daniel CHAUMET, représentant du Conseil Régional, Franck DARSIERES, président du *Rotary club* de Saint-Pierre, Éliane GERMONT, directrice d'EDF-Martinique, et François LAMBERT, Proviseur du lycée. Lors de cette cérémonie émouvante parrainée par Marcel OSENAT, directeur de la *Librairie Antillaise*, près de quatre-vingt-dix jeunes des filières professionnelle, technologique et générale ont été félicités et récompensés pour leurs résultats, leur travail et leur citoyenneté.

Les témoignages de fierté et d'encouragement furent nombreux de la part de leurs profes-

seurs, de leurs parents, de leurs camarades. L'émotion des invités était palpable, tous étaient imprégnés du sentiment d'avoir contribué à la réussite de ces forces vives qui sont l'avenir de la Martinique. Courage, ambition et volonté sont les armes qui leur permettront de relever les défis qu'ils se fixeront. Il importe ainsi d'évoquer particulièrement trois d'entre eux : Louis MICHEL, après son CAP Cuisine, poursuit sa formation en «Bac pro» au lycée ; Rose KIMBÉ ÉBIMBÉ a terminé un baccalauréat professionnel, section Restauration, et exerce ses talents en BTS dans un lycée de Strasbourg ; Soline BANDINI, diplômée en série générale Scientifique, prolonge ses brillantes études dans une Classe Préparatoire aux Grandes Écoles, spécialité Physique-Chimie, au lycée Joffre de Montpellier.

L'année 2011-2012 nous a donc offert une carte de grande qualité. Souhaitons que la suivante soit exceptionnelle. ■



De gauche à droite, Louis MICHEL, *Prix Spécial* (1000 €) et son professeur de Cuisine, Fred BELROSE, Soline BANDINI, *Prix d'Excellence* (2500 €), Rose KIMBÉ ÉBIMBÉ, *Prix du Mérite* (1500 €) et Yolaine FONTAINE son professeur de Lettres-Histoire.



Région Martinique



Lycée polyvalent Nord Caraïbe



CRDP
Martinique



Librairie Antillaise