



*Trentenaire du Lycée des métiers de l'hôtellerie, de
la restauration et du tourisme de Chamalières*



Trentenaire du Lycée de Chamalières

Le 18 OCTOBRE 2010

Regard « Durable »

avec un rendez-vous... à ne pas manquer !



*Invitation pour
un Voyage...*

*Un Lycée vous accueille
à Chamalières dans le Puy-de-Dôme...*

Note de presse *Le rendez-vous, à ne pas manquer...*

14 h 30 – Table ronde « Les lycées et la solidarité internationale »

Fêter le 30^{ème} anniversaire du Lycée des Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme de Chamalières, c'est commencer en parlant de son engagement fort dans la solidarité internationale avec la coopération Conseil Régional d'Auvergne, Canton de Bosnie centrale, Lycée de Chamalières en hôtellerie-restauration.

Table ronde animée par M Jacques THIERRY, Inspecteur Général honoraire de l'Education Nationale.

Regards sur...

- *Prospective de faisabilité: besoins et contraintes*
- *Les programmes de formation*
- *Le projet de classe pilote en Bosnie centrale*
- *Le voyage de 22 élèves de **BTS** en août 2010*
- *Le projet de construction d'un institut de formation*
- *Le Bilan des 4 années passées.*
- *Les lycées et la solidarité internationale*

En présence de...



Gérard BESSON : Recteur.

Recteur de l'Académie de Clermont-Ferrand. Chancelier des universités.



Louis GISCARD D'ESTAING : député-maire.

Député de la 3^{ème} circonscription du Puy de Dôme. Maire de Chamalières.



Alain BUSSIERE : Conseil Régional d'Auvergne

Vice Président en charge de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation.



❖ **Alain GERMOT: EPLA Marmilhat**

Directeur de l'établissement public local agricole de Marmilhat.



❖ **Vanja RAKITA et Edin SARVAN: Professeurs**

Professeurs bosniens participant au programme de coopération avec le lycée.



❖ **Victoria SOUPEL et Alex CROSNIER : étudiants en BTS**

Etudiants du lycée en 2ème année de BTS hôtelier option B « arts culinaires » ayant participé au voyage en Bosnie Centrale en août 2010.

Trentenaire du Lycée de Chamalières

Le 19 OCTOBRE 2010

Regard « Durable »

avec 1 rendez-vous... à ne pas manquer !



*Invitation pour
un Voyage...*

*Un Lycée vous accueille
à Chamalières dans le Puy-de-Dôme...*

Note de presse *Le rendez-vous, à ne pas manquer...*

14 h 30 – Table ronde « La place du citoyen dans la ville de demain »

Fêter le 30^{ème} anniversaire du Lycée des Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme d'une grande agglomération, c'est l'occasion de parler de la place du citoyen dans la ville de demain.

Table ronde animée par Jean-François VALLEIX, Professeur d'Histoire-Géographie au Lycée de Chamalières.

Regards sur...

- *Quelle doit être la densité d'un centre-ville ?*
- *Quelle est la place de la voiture aujourd'hui ? Quelle sera-t-elle demain ?*
- *Quelle doit être la place de la nature dans le « cœur » de ville ?*
- *Que veut dire mixité ?*
- *Comment construire ensemble un projet ?*
- *Comment créer des espaces publics agréables ?*
- *Comment assurer une consommation énergétique faible ?*

En présence de...



- ♣ **Christelle VIALLE** : *Office National des Forêts*
Ingénieur forestier, responsable du pôle loisirs-nature à l'ONF.



- ♣ **Thierry EYMARD** : *géographe*
Directeur-adjoint de l'IUFM d'Auvergne.



Université Blaise Pascal



- ♣ **Boris BOUCHET** : *architecte urbaniste*
Enseignant à l'école d'Architecture de Clermont-Ferrand.



- ♣ **Julien MOULINIAU** : *urbaniste*
Mairie de Chamalières.

Trentenaire du Lycée de Chamalières

Le 20 OCTOBRE 2010

Regard « Durable »

avec 2 rendez-vous... à ne pas manquer !



*Invitation pour
un Voyage...*

*Un Lycée vous accueille
à Chamalières dans le Puy-de-Dôme...*

Note de presse 1^{ier} rendez-vous, à ne pas manquer...

9 h 30 – Table ronde « Solidarité et tourisme durable peuvent-ils coexister ? »

Fêter le 30^{me} anniversaire du Lycée des Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, c'est l'occasion d'aborder le développement durable par le thème de la solidarité et du tourisme durable...

Table ronde animée par Catherine CHIFFE, Inspecteur d'académie, IPR d'économie-gestion.

Regards sur...

- Le gaspillage des brochures
- Le tourisme sexuel
- Agir pour un tourisme responsable
- Le projet « Nattitude »
- Les amis de Léotoing

En présence de...



❖ **Christian DROFINO : SNAV**

Président de la commission tourisme durable au SNAV



❖ **Tania SAGASTUME : chargée de mission ECPAT France**

Elle se bat pour mettre fin à l'exploitation sexuelle de millions d'enfants.



❖ **François GLEMAIN : Chamina VOYAGES**

Co-fondateur d'une agence ayant toujours œuvré pour un tourisme durable.



❖ **Véronique JAL : CRDTA**

En charge du projet Nattitude, afin de favoriser le développement d'hébergements touristiques durables...



❖ **Claudine CORMERAIS : « les amis de Léotoing »**

Projet d'écotourisme en vallée d'Alagnon

Note de presse 2^{ème} rendez-vous, à ne pas manquer...

14 h 00 – Table ronde « L'Hôtellerie-Restauration se met au Vert »

Il y a déjà plus d'une vingtaine d'années, nous accueillions un grand homme de la gastronomie, né à Chamalières... Bernard Loiseau. Aujourd'hui pour son Trentenaire, le Lycée Hôtelier accueille un témoin privilégié qui perpétue son œuvre à Saulieu... Dominique Loiseau. Autour d'elle, plusieurs grands noms de l'Hôtellerie-Restauration pour échanger un « regard durable » sur la profession...

Regards sur...

- Cuisine d'aujourd'hui et Cuisine d'ici
- Nature et Saveur
- Multiplier les petits gestes
- Rôle du Chef de cuisine : Prescripteur, Ambassadeur ?
- Le Bio et le Bon

En présence de...



♣ **Dominique LOISEAU, Invitée d'honneur**

Au Relais Bernard LOISEAU à Saulieu, perpétue l'œuvre de son mari, Dominique LOISEAU, récompensé par 3 étoiles au Guide Michelin.



♣ **Éric ROUX, Chroniqueur gastronomique**

Animateur de la table ronde, jette un regard connaisseur sur la cuisine actuelle, une vision de l'Hôtellerie-Restauration en mouvement. «Il y a la cuisine objet et la cuisine sujet... L'important c'est les produits et avec qui on les partage, cuisiner c'est raconter une histoire... »



♣ **Sébastien BRAS, récompensé par 3 étoiles au Guide Michelin**

Michel, Sébastien, une histoire de famille qui a suivi ses envies, sans compromis vis-à-vis des modes et tendances, l'influence de l'Aubrac et de ses paysages est là, dans les comportements, l'esprit des lieux, des plats... son Restaurant Michel et Sébastien BRAS à Laguiole.



♣ **Serge VIEIRA, Étoilé Michelin 2010 et Bocuse d'Or 2005**

Homme de challenge, Serge VIEIRA, son dernier challenge, la création d'un hôtel-restaurant dans le Cantal dans une bâtisse rénovée dans une démarche écologique, propose une cuisine à la fois « classique et contemporaine » ... son restaurant « Le Château de Couffour » à Chandès-Aigues.



♣ **Jacques DECORET, Restaurateur Étoilé Michelin à Vichy**

Sa cuisine exprime une personnalité audacieuse et séduisante, son talent un style immensément nouveau et unique. Elle amène à des associations de goûts nouvelles, très savamment orchestrées, longuement étudiées d'où découlent des plats parfaitement exécutés à découvrir dans son restaurant « Jacques DECORET » à Vichy.



♣ **Fatema HAL, Femme Chef**

Création, imagination, intuition, Fatema HAL, une femme chef atypique, femme de culture, de transmission et féministe dans l'âme, une cuisine d'envies plus que d'inspiration, de transmission plus que de tendance... ambassadrice de la cuisine marocaine, son Restaurant « Le Mansouria » à Paris.



♣ **Flora MIKULA, Femme Chef**

L'Audace, la féminité et l'hommage au Sud, Flora, brillante femme chef audacieuse, fidèle à la cuisine généreuse et parfumée des femmes de sa famille, aime composer avec les goûts du monde entier, réinterpréter sa cuisine de saison tous les jours selon son humeur... son Restaurant « Les Saveurs de Flora » à Paris.



♣ **Caroline MIOCHE et Henri LAFON, Groupe SIGHOR**

Des professionnels de l'hôtellerie restauration qui font vivre le talent local : un challenge, devenir acteur des mutations liées à l'arrivée de l'autoroute et une idée, réunir des hôteliers indépendants autour d'un projet de restauration autoroutière, avec une démarche s'inscrivant dans le développement durable, Groupe SIGHOR Clermont-Ferrand.



♣ **Pierre-Marie TISSIER, Château d'Ygrande**

Le regard d'un Hôtelier-Restaurateur indépendant dans l'Allier qui a su conjuguer hôtel de charme 3 étoiles, saveurs & gastronomie avec la carte du développement durable, « Le Château d'Ygrande » à Ygrande.

Contacts Tables rondes

Pour plus d'information, contactez...

Coordonnées du Lycée :

<i>Lycée :</i>	Lycée Général et des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, du Tourisme
<i>Téléphone :</i>	04.73.31.74.50
<i>Fax :</i>	04.73.31.74.52
<i>Mail :</i>	Ce.06316669X@ac-clermont.fr (<i>Préciser l'objet du mail « Trentenaire »</i>)
<i>Site Internet</i>	www.lyceedechamalieres.fr
<i>Adresse :</i>	Voie Romaine - 63400 CHAMALIÈRES

Table ronde du 20/10/2010 à 09 h 30 :

« Tourisme, solidarité et développement durable peuvent-ils coexister ? »

<i>Organisateur :</i>	Laurence FALGOUX
<i>Téléphone :</i>	04.73.78.01.31.
<i>Portable :</i>	06.11.23.31.03.
<i>Mail :</i>	l.falgoux@aliceadsl.fr

Table ronde du 20/10/2010 à 14 h 00 :

« L'Hôtellerie-Restauration se met au Vert »

<i>Organisateur :</i>	Michèle RODDE
<i>Téléphone :</i>	04.73.27.47.15.
<i>Portable :</i>	06.03.70.13.76
<i>Mail :</i>	mr.rodde@laposte.net

Trentenaire du Lycée de Chamalières

Le 21 OCTOBRE 2010

Regard « Durable »

avec 2 rendez-vous... à ne pas manquer !



*Invitation pour
un Voyage...*

*Un Lycée vous accueille
à Chamalières dans le Puy-de-Dôme...*

Note de Presse 1^{ier} rendez-vous, à ne pas manquer...

9 h 30 – Conférences autour du thème « Solidarité, facteur de survie ? »

Fêter le 30^{ème} anniversaire du Lycée des Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, c'est l'occasion d'ouvrir notre réflexion en confrontant évolution, darwinisme, concurrence et solidarité.

Vision du scientifique, vision du philosophe, sur un thème fondamental des valeurs de l'École.

Conférence de Gérard GUILLOT, Professeur.

- Gérard **GUILLOT** est professeur de SVT. Il a écrit avec Guillaume **LECOINTRE** « le guide critique de l'évolution ».

Son intervention porte sur l'évolution et le rôle de la sélection naturelle, telle que Charles **DARWIN** a pu la mettre en évidence, ainsi que du détournement qui en a été fait à travers le « Darwinisme Social ».

Conférence de Christian GODIN, Professeur.

- Christian **GODIN** est philosophe, maître de philosophie à l'université de Clermont-Ferrand.

« Avant d'être un idéal pratique et un slogan politique, la solidarité est un fait de nature. Pour des raisons idéologiques, le darwinisme social a interprété les relations humaines en termes de concurrence plutôt que de coopération. Or la force, sans laquelle la survie serait impensable, réside davantage sans la capacité à nouer des alliances multiples que dans l'agressivité sans frein. Même si l'on tient pour indispensable la rupture nature/culture, cela vaut aussi bien pour les sociétés humaines que pour le monde du vivant. »

Christian **GODIN**

Note de presse 2^{ème} rendez-vous, à ne pas manquer...

14 h 00 – Table ronde « BIODIVERSITE ET POLLINISATION »

Visionnage du film de Daniel AUCLAIR "Miel et déconfiture", posant le problème de la disparition des abeilles, la table ronde portera sur le thème du projet pédagogique "biodiversité et pollinisation" mis en place dans l'établissement depuis Octobre 2009. Les intervenants tenteront d'apporter leur éclairage sur la réalité, les causes et les conséquences prévisibles de la disparition des abeilles. Monsieur GEAY animera et interviendra en son propre nom durant la table ronde.

Regards sur...

- Est-il scientifiquement prouvé que les abeilles disparaissent?
- Quelles peuvent être les causes de leur disparition? Existe-t-il une piste privilégiée?
- Quelles sont les conséquences de leur disparition, sur l'agriculture et sur l'alimentation locale, mondiale?
- Existe-t-il d'autres pollinisateurs? Sont-ils atteints de la même manière que les abeilles? Peuvent-ils les remplacer?
- Quel impact ces causes ont-elles sur la biodiversité? Qu'est-ce que la biodiversité? Faut-il la protéger? Pourquoi?

En présence de...



- ♣ Yves GEAY, ancien chercheur à l'INRA de Theix
Vice-président du Conservatoire des Espaces et Paysages d'Auvergne



- ♣ Joseph BEAUSSARON
Secrétaire du Syndicat des apiculteurs d'Auvergne



- ♣ Jean-Sébastien GASCUEL, agriculteur
Agriculture biologique à Gerzat



- ♣ Alain CHAVAROCHE, apiculteur
Partenaire du projet EDD du Lycée de Chamalières



- ♣ Frédéric DELBAC, enseignant chercheur
Laboratoire "génomique et environnement" de l'Université Blaise Pascal

Trentenaire du Lycée de Chamalières

Les repas du trentenaire

Regard de galas

des rendez-vous... à ne pas manquer !



*Invitation pour
un Voyage...*

Un Lycée vous accueille

à Chamalières dans le Puy-de-Dôme...

Note de Presse les repas, à ne pas manquer...

Lundi 18 Octobre 2010

16h30

Le gâteau d'anniversaire

« Le » gâteau, spécialement préparé par les élèves de la mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant » (MCCDR) et servi par les élèves de Bac Professionnel.

(élèves de Terminales Professionnelles et de MCCDR)

Lundi 18 octobre 2010

Soirée Parisienne

animée par l'Orchestre de Marc Aurine

- Demi-Queue de Homard et son Velouté à la Châtaigne, quelques Racines d'Automne
- Filet de Bœuf en Duxelles de Champignons et Croûte feuilletée,
Sauce Brune au Madère
- Fromages
- Figues rôties au Vin rouge, Quenelles de glace Vanille et Brousse, Tuile à l'Orange,
Entremets de l'Anniversaire

(élèves de BTS hôtellerie 1^{re} année et de MAN)

Mardi 19 octobre 2010

Soirée animée par le Groupe « Douze de Cœur »
sur un thème « Années 80 »

- Velouté aux Cèpes
- Marbré de Foie Gras, Chou vert et Châtaignes
- Ficassée de Homard aux Lentilles vertes du Puy
- Pigeon en deux cuissons et Croûte de Verveine
- Fromages
- Entremets de l'Anniversaire

(élèves de Terminales Professionnelles de MCCDR et de CAP ADR)

Mercredi 20 octobre 2010
12h30
Déjeuner gastronomique biologique

- Mise en bouche
- Crème au poliron, croutons de dattes et langoustines, glace aux cèpes
- Le carré d'agneau rôti au thym, millet aux carottes et orge aux petits légumes
- Salade boulghour coriandre-citron
- Café gourmand

(élèves de Terminales Technologiques hôtellerie)

Mercredi 20 octobre 2010
Soirée Esmeralda sur les bords de l'Adriatique...
animée par Brin Tzig

- Rouleau d'Ananas et Avocat, Emulsion de Wasabi Coco et Faisselle
- Radisoles de Grenouilles et Foie Gras, Fine crème mousseuse de Cèpes
- Noix de Saint-Jacques au Lait d'Amande, Chutney de Rhubarbe, Caviar de Pamplemousse
- Ballotine de Pintade farcie de Tomates séchées et Basilic
Jus éclaté aux Olives et Anchois
- Fromages
- Entremets « Le Lautrec »

(anciens élèves du lycée aux fourneaux, classes de **TTSHA, TTSHB et MAN**)

Jeudi 21 octobre 2010
Soirée animée « entre Guitare et Contrebasse »
Vins commentés par les anciens élèves
Richard BERNARD, Meilleur Sommelier de France 1997
et Cédric BOURRASSIN, Chef du Saint-James

- Petite mise en bouche autour de la Saint-Jacques
- Réinterprétation du gâteau Opéra « version salée », Glacage Maury, Jus de Canard et Chocolat Xocopili, Condiment et Salade d'Herbes
- Oursin farci aux Coquillages, Corail et Légumes, Chantilly de Fenouil, Jus à boire
- Homard Thermidor selon Alain Ducasse, Epeautre et pousses d'Épinard
- Fromages
- Entremets de l'Anniversaire, Mignardises

(élèves de **BTS hôtellerie 2^{me} année et BTS alternance, de 2^{me} Professionnelle, de MAN et de mention complémentaire Sommelier (MCS)**)

Trentenaire du Lycée de Chamalières

Les expos du trentenaire

Regard « Durable »

des rendez-vous... à ne pas manquer !



*Invitation pour
un Voyage...*

*Un Lycée vous accueille
à Chamalières dans le Puy-de-Dôme...*

Note de Presse les expos, à ne pas manquer...

Expo- « Les abeilles qui toussent »

Installation par les élèves à l'entrée du lycée mettant en scène la disparition des abeilles. Début du parcours conduisant vers « les vanités » par des photos numériques sur poteaux dans la cour et des abeilles suspendues dans les halls.

Expo- « Ma vie au lycée »

Concours de photos sur internet organisé par l'Éducation Nationale et la revue « l'étudiant ». Prix national remis à Arles pour une élève de la section Arts Plastiques.

Expo- « Les vanités »

Patchwork réalisé par les élèves de la section Arts Plastiques. Une œuvre in situ adaptée au support mural et présentée dans le hall supérieur du lycée.

Expo- « Le Monde des abeilles »

Exposition d'affiches et de plusieurs panneaux explicatifs qui sont présentés au Rez de chaussée du CDI

Expo- « Parterre fleuri anniversaire »

Réalisé par les élèves de la section Arts Plastiques sous la conduite de Jean Claude FOURNIER, services des espaces verts de la mairie de Chamalières: à l'entrée du lycée avec différents matériaux colorés accompagnés de plantes de « mosaïciculture ».

Expo- « Prévention du tourisme sexuel »

Sept affiches présentées près de la salle de conférence lors de la table ronde de mercredi matin. Elles seront installées dans un hall du lycée aux autres moments.

Expo- « Le Puy de Dôme, Grand Site de France »

Sixième « Grand Site de France », le Puy de Dôme est mis en valeur à travers 3 panneaux d'affichages disposés dans le hall du lycée.

Expo- « Le tourisme durable »

Deux panneaux d'exposition en lien avec la table ronde du mercredi matin.

Expo-biennale « Carnets de voyages » et triennale mondiale de l'estampe.

Trois magnifiques expos:

-**Hiroko OKAMOTO** (1957-2007). Tout au long de sa carrière, cette artiste a reçu de nombreux prix pour son œuvre gravée. (Brasserie de lycée)

-**Bernadette CAZAL**. L'exposition « pépinière d'étoiles » présente les originaux effectués en deux coups de cuiller à pot qui ont servi à faire un carnet de voyage à l'occasion des trente ans du lycée. (hall accueil-réception du lycée)

-**Serane HAVETTE**. Cet abécédaire sur les pays du monde est une découverte de l'altérité, une sensibilisation à la richesse de l'écriture, mais aussi, et avant tout, un livre d'amour. (hall accueil-réception du lycée)

Nos partenaires...

Les vins servis aux repas de Gala sont gracieusement offerts par ...

- ♣ Champagne Nicolas Maillart à Ecueil (51)
- ♣ Domaine William Fèvre à Chablis (89)
- ♣ Château Bonnet à Grézillac
- ♣ Cave des Vignerons de Buxy à Buxy (71)
- ♣ Maison Ferraton Père et Fils à Tain-l'Hermitage (26)
- ♣ Domaine Pierre Amadiou à Sigondas (84)
- ♣ Château Couhins-Lurton à Martillac (33)
- ♣ Maison Louis Jadot à Beaune (21)
- ♣ Domaine de la Tour Penedesses à Faugères (34)
- ♣ Barons Philippe de Rothschild à Pauillac (33)
- ♣ Monsieur Osse et la Société "Plaisirs de Vins" à Chatelguyon (63)
- ♣ Monsieur Saint-Paul et la Société "Saint-Paul Wines" à Espinasse-Vauzelle (03)
- ♣ Monsieur Espeilhac au Crest (63)
- ♣ Monsieur Bombal à Clermont-Ferrand (63)
- ♣ Monsieur Richard BERNARD, Meilleur Sommelier de France 1997,
Directeur du Saint-James à Boulaic (33) et ancien élève du lycée