

DANS LA SALLE

Un décor impressionnant

» La scène des chefs, c'est la salle. Pour donner un décor aux convives, Patrick Casula, champion du monde de pâtisserie, a réalisé une sculpture en sucre. Tout au long de la semaine, il a confectionné différentes pièces. Hier matin, il les assemblait déjà « sans dessin préalable », nous a-t-il raconté, faisant un parallèle avec la peinture, qu'il pratique. André Rosset, MOF chocolatier, a fait la même chose en chocolat. Et Maxime Lafrancescina, MOF primeur, installé à Seyssinet, a préparé un buffet de fruits enchanteur.



DESIGN
LA VILLE!
Mobilier
d'information
urbaine

17 nov. à 20h30
Hôtel de Ville de
Grenoble

QUELLE PLACE POUR LE DESIGN DANS
LA CONCEPTION DES ESPACES PUBLICS ?

Plateau radio animé par Jennifer Buyck, en présence de personnalités interrogeant le design et les usages de l'espace public sous toutes ses formes

www.grenoble.fr



852843900

GRENOBLE

ANNIVERSAIRE | Des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), des étoilés ou des cuisiniers en devenir ont travaillé bénévolement pour l'événement

Vingt "pros" en cuisine et en salle pour le centenaire du lycée Lesdiguières



Un peu plus d'une centaine de personnes était invitée hier soir pour les 100 ans du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble. Reportage photographique Le DL/Alfred FARRUGIA

« Anciens directeurs, anciens élèves, parents, partenaires: un peu plus d'une centaine de convives s'est retrouvée autour des tables blanches du lycée hôtelier Lesdiguières, hier soir.

Pour son centenaire, l'institution a préparé un dîner rare, réalisé par 11 chefs de renom. En salle (service, vins, fromages, fruits), on retrouvait autant de professionnels (primés souvent). « Je crois que ce sera la seule table au monde à réunir autant de Meilleurs Ouvriers de France (MOF), d'étoilés ou de cuisiniers en devenir », s'est risqué le proviseur, Erick Besse, à huit heures du coup d'envoi.

Le spectacle se déroulait en cuisine hier. Onze chefs ont travaillé toute la journée avec des élèves impressionnés. « Par exemple, la mise en bouche, c'est Benjamin Pâtissier, de la Pyramide à Vienne, deux macarons au guide Michelin, MOF, avec deux élèves. L'entrée froide, c'est Christian

Nee, son chef à la Pyramide, MOF, avec deux élèves », nous détaillait hier matin Eddy Fourma, directeur délégué du lycée. C'est lui la cheville ouvrière de cette soirée qui a réuni des grands de la cuisine française, certes, mais aussi des amis.

Une demi-finale du MOF cuisine 2018 à Lesdiguières

« On se connaît tous », confirmaient Benjamin Pâtissier ou Philippe Girardon, MOF, à la tête du Domaine de Clairefontaine. « Je me sens bien avec ces gens-là », a renchéri Philippe Girardon en parlant de l'équipe du lycée Lesdiguières. Joignant le geste à la parole, il nous présentait deux de ses cuisiniers, formés au lycée grenoblois. Ludovic Nardozza, champion du monde de la recette du lièvre à la royale, et Jonathan Martin, ont lancé: « Ça fait plaisir de revenir. C'est une très bonne école! » Et pour faire honneur à Lesdi-

gières, ces deux professionnels et bien d'autres ont commencé tôt hier et fini tard, avant de saluer les convives.

Il faut imaginer les élèves actuels au milieu des cols bleu, blanc, rouge, en cuisine. « C'est stressant mais ça fait plaisir », confiait Elsa, 16 ans, en arrondissant les morceaux de carottes, qui accompagneront le poisson.

Le lycée hôtelier veut devenir meilleur pour ses élèves (notre édition d'hier). « Je vais les remercier, ainsi que les profs et les partenaires, nous confiait encore Erick Besse hier matin. Je vais leur dire que c'est un honneur de diriger cet établissement. C'est un lieu où l'on transmet des valeurs, quand on porte la même veste, on est une famille. » Pour la "famille", Lesdiguières va recevoir une demi-finale du MOF cuisine 2018. Le chef Alain Ducasse lui-même l'a validé. Voilà près de 20 ans que ce n'était pas arrivé.

Cécilia AMPHOUX



Vers 11 heures hier, Jonathan Martin avait terminé ses tagliatelles à la noisette, les avait disposées en rectangle de 14 cm sur 6, puis avait réalisé une fondue de poireaux à la crème aromatisée au lard fumé avec un peu de truffe hachée. « On va monter de jolis lingots, qu'on va gratiner avec le parmesan de M. Mure-Ravaud [MOF fromager et champion du monde des fromagers] », nous a-t-il expliqué.



Elsa, 16 ans, en première année d'étude au lycée Lesdiguières, s'occupe ici des légumes qui accompagneront le poisson. En arrondissant des carottes, dans une cuisine remplie de grands professionnels, elle glisse avec une petite voix: « C'est stressant, mais ça fait plaisir d'être là. C'est ce que je veux faire plus tard. Travailler en cuisine. »



Au premier plan, Benjamin Pâtissier, MOF (La Pyramide), avec l'un de ses commis d'un jour. Il était en charge de l'entrée, un émietté de tourteaux et artichauts, emprisonné dans une gelée, surmonté d'une quenelle de bavaroise.



Eddy Fourma, directeur délégué du lycée hôtelier (à gauche), a monté la soirée d'hier pendant presque une année. « J'ai la chance de travailler avec Eddy, nous a confié le proviseur Besse hier matin. Il a un carnet d'adresses exceptionnel. Je ferai tout pour qu'il soit ému ce soir. Il a été élève ici, puis prof et je sais qu'il n'aurait jamais pensé se retrouver là 25 ans après son arrivée ici. »

Ventes Privées
Du 13 au 17 novembre

- 1500€
par pièce (1)

(1) Offres valables pour tout contrat de réservation signé entre le 13/11/2017 et le 17/11/2017 sur les Patios d'Opaline et Urban Park. Non cumulable avec toute autre offre en cours. Hors accession sociale, voir conditions auprès de nos commerciaux.



GRENOBLE



Journées
spéciales
les 16 & 17
novembre

Rendez-vous
à Saint-Egrève
de 14h00 à 20h00

SAINT-EGRÈVE

GRENOBLE
HABITAT
Une autre approche de l'immobilier

04 56 00 60 66

www.gh-immobilier.com
Agence : 14, Boulevard Gambetta à Grenoble