



**Partenariat Ministère de l'Éducation
Nationale /Groupe Accor.
Synthèse et restitution du séminaire de
formation**

**"Une semaine gourmande à l'école Lenôtre "
à PLAISIR**





- **La semaine gourmande a débutée le *Mardi 04 Décembre* à 8 h 00 par un petit déjeuner de bienvenue au sein de l'École Lenôtre.**





Les personnalités pour nous accueillir...

- **Monsieur Philippe Gobet Directeur de l'École Lenôtre et Meilleur ouvrier de France en cuisine et sa collaboratrice Madame Frédérique Godo**
- **Monsieur Fabrice Prochasson Responsable Licence Lenôtre**
- **Monsieur Francis Brunet DGRH Accor (partenariats éducatifs)**
- **Monsieur Christian Petitcolas Inspecteur Général**
- **Monsieur Petitcolas s'est ensuite exprimé pour nous rappeler l'importance de cette formation et a insisté sur son intérêt en terme de transferts des savoirs faire au profit de nos collègues dans les différentes académies et surtout de nos élèves.**

Accueil.. Et présentation des intervenants



Vincent Mary

Pâtisserie

Et

**Jean- Michel
Bannwart**

MOF

Charcuterie

Traiteur



Une présentation de la Maison Lenôte par Monsieur Fabrice Prochasson (MOF)

1300 employés et un chiffre d'affaire de 135 millions d'euros.

L'activité comprend :

- **pour 38% les boutiques Lenôte 16 se situent à Paris ; 1 à Cannes et 7 dans le monde en particulier en Asie.**
- **pour 40 % en activité « traiteur ; réception et événements »**
 - 37000 couverts servis en fin de coupe du monde de football en 1998.**
- **3 restaurants : Le Pré Catelan**
 - Le Pavillon Élysée**
 - Le Panoramique du Stade de France**

Ainsi que 200 salles à manger parisienne.

- **L'École Lenôte qui forme 3000 Stagiaires Professionnels dont 60% d'étrangers sur 3 à 5 jours de cours ou sur une période de 6 mois.**
- **La Maison Lenôte propose de la vente directe depuis 7 à 8 ans.**
- **Les licences et franchises : 38 boutiques internationales.**
- **Un partenariat avec l'agroalimentaire : produits implantés en grande surfaces.**



Un partenariat avec le groupe Accor :

- **Création du concept Eurostar, mise en place de fours spécifiques pour la restauration dans le TGV.**

- **Projet Novotel : réalisation d'audits dans 75 hôtels Novotel qui se trouvaient en perte de vitesse.**

Le concept restauration a été réadapté avec l'introduction en cuisine de produits issus de l'agroalimentaire, un changement du décor, du matériel, la mise en place du concept « café Novotel » ainsi qu'une carte de 4 saisons.

La formation interne du personnel aux normes HACCP.

Les résultats ont été probants au bout de 2 ans.



Signature de prestige du groupe **Accor, Lenôtre**, est ambassadeur de la gastronomie française dans le monde.

Pâtissier, traiteur, chocolatier, confiseur, organisateur de réceptions, restaurateur, l'enseigne possède aujourd'hui

52 adresses de gastronomie de luxe dans 13 pays.

Partenaire des grands événements internationaux, traiteur de prestige, membre du Comité Colbert,

La visite des différents laboratoires Lenôte



LES PHOTOS ÉTAIENT INTERDITES.....

Fabrication de chocolats, confiseries, pains et viennoiseries, entremets divers (bûches de Noël glacées), crèmes pâtisseries etc....

Nous avons pu réaliser que le tour de force de la Maison Lenôte est de reproduire de façon industrielle, des produits artisanaux avec la même volonté d'excellence.

La répartition des stagiaires en 2 ateliers de 15 stagiaires :

Au travail...

Les différents professeurs stagiaires se sont présentés et chaque participant s'est vu remettre un « book » de recettes.

Intervenant Jean-Michel Bannwart MOF Charcuterie traiteur



La mise en place démarre..



Répartition des tâches aux stagiaires

Un vrai travail d'équipe avec des produits d'excellence..





Mercredi 5 décembre

DE 7 H 30 A 8 H 00 :

Petit déjeuner à l'école Lenôtre.

DE 8 H 00 A 12 H 00 :

Travaux dans les ateliers

DE 12 H 00 A 13 H 00 :

Déjeuner au restaurant d'entreprise Lenôtre

DE 13 H 00 A 17 H 00

Travaux dans les ateliers

A 18 H 30 :

Visite de la boutique Lenôtre Auteuil

A 20 H 00

Dîner de gala dans les salons du Pré Catelan

Direction Paris ... visite d'une boutique Lenôtre



Boutique AUTEUIL - PARIS



Quelques entremets



Le rayon traiteur..



Traiteur suite....



Les fameux macarons..



A 20 H 00

Dîner de Gala dans les salons du « Pré Catelan »
au Bois de Boulogne.....tout un programme..



Prestation du dîner de gala au « Pré Catelan »



Le homard Cardinal en chaud froid
Œuf toqué et pomme d'amour

L'agneau en Filet, jus d'agneau
Raviole de chèvre frais

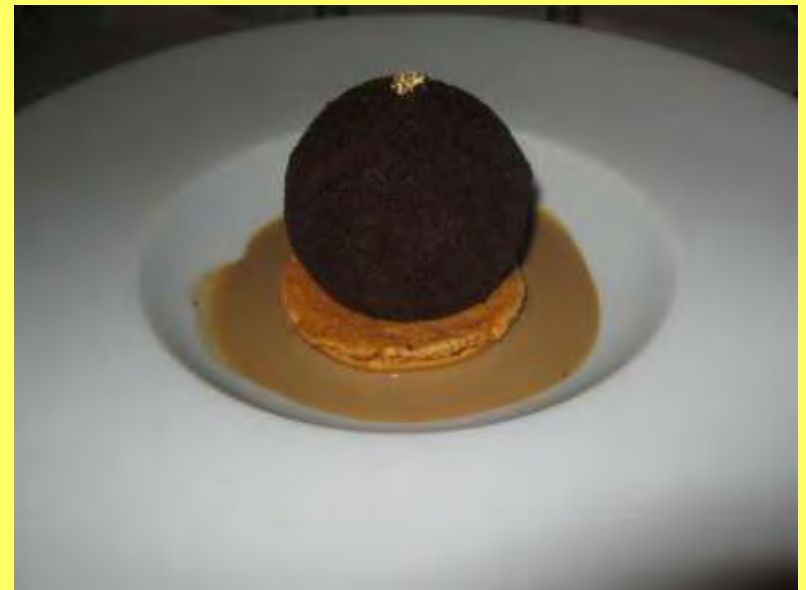


Prestation du dîner de gala au Pré Catelan



Le Pélardon des Cévennes
Vinaigre de cassis, marron glacé et
Croustille de fruits secs

La réglisse et poire rôtie
Sorbet Nougatine



Ambiance Gala....



Les discours ...



Les discours ...suite..



Les discours ...suite.suite..et fin

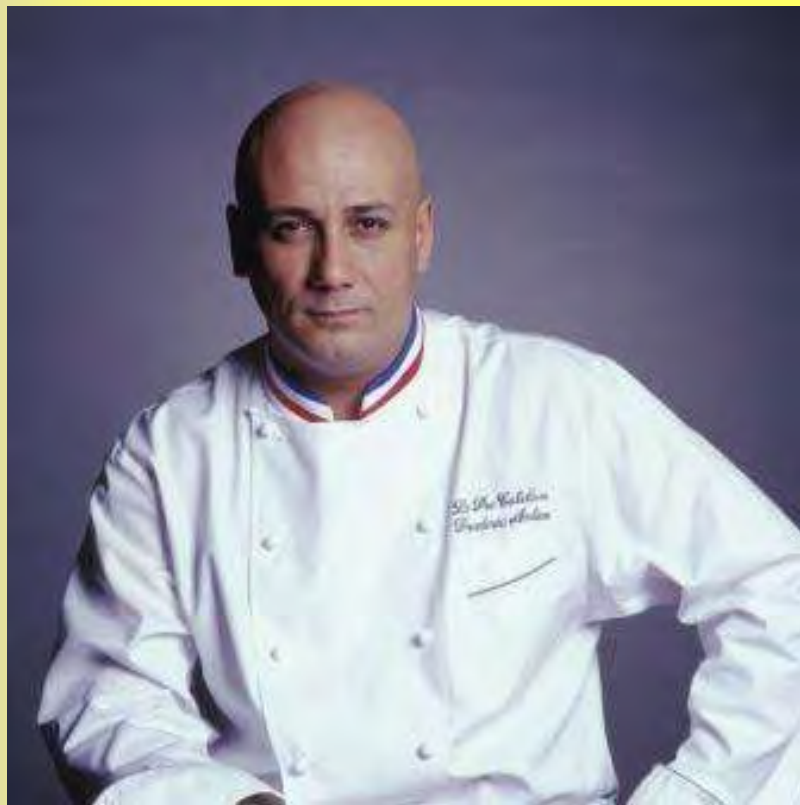


Visite des cuisines du Pré....



Quelle surprise une ancienne élève
de Strasbourg Illkirch

Les dirigeants



Frédéric Anton Chef de cuisine

Patrick Sicard PDG
Du groupe Lenôte



Le style du Pré Catelan





Jeudi 6 décembre

DE 7 H 30 A 8 H 00 :

Petit déjeuner à l'école Lenôtre.

DE 8 H 00 A 12 H 00 :

Travaux dans les ateliers

DE 12 H 00 A 13 H 00 :

Déjeuner au restaurant d'entreprise Lenôtre

DE 13 H 00 A 16 H 00


Travaux dans les ateliers

16h30-17h00

Cocktail fin de session

Dégustation des produits réalisés

DISCOURS DE CLOTURE



**Rigueur et méthode de travail sont
au programme**

**Voici le phasage d'une des recettes
réalisées**



Mille feuilles de foie gras au pain d'épices 1

Compote de figues



Mille feuilles de foie gras au pain d'épices 2

Chutney de mangues



Mille feuilles de foie gras au pain d'épices 3

Montage du mille feuilles de foie gras



Mille feuilles de foie gras au pain d'épices 3

En portion



En réduction



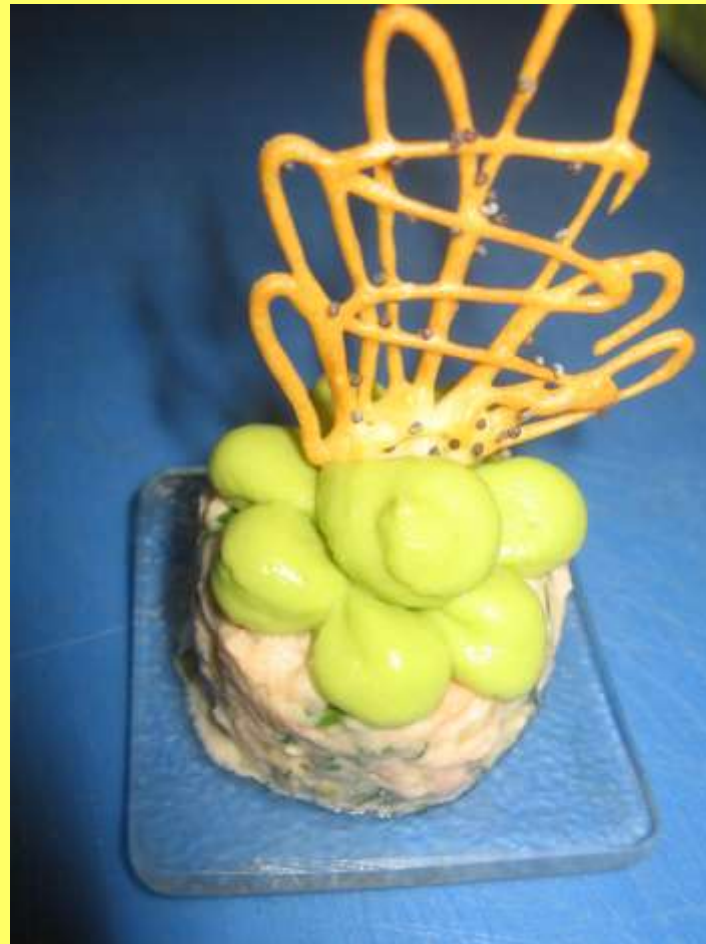


Voici les principales réalisations
de pièces à cocktail.

Un festival.....



Moelleux de saumon féroce d'avocats



Pommes fondantes sabayon de langoustines



CROUSTILLANT DE HOMARD AUX HERBES



Mille feuilles de saumon au pesto



CASSOLETTE CLIN D'ŒIL A LA BRETAGNE



Royale de foie gras



Brochette de saumon mariné billes de mozzarella aux herbes



Cannelloni de homard au céleri



Medley de saint Jacques méditerranéen



Homard en gelée de crustacés siphon de choux fleur



Petit cake parfumé du Sud Ouest



Bonbons de foie gras



Damier de foie gras



Tomate confite et langoustine rôtie



BOCHETTES DE LÉGUMES CROQUANTS



Papillote de langoustine



Les sauces ..une quintessence..



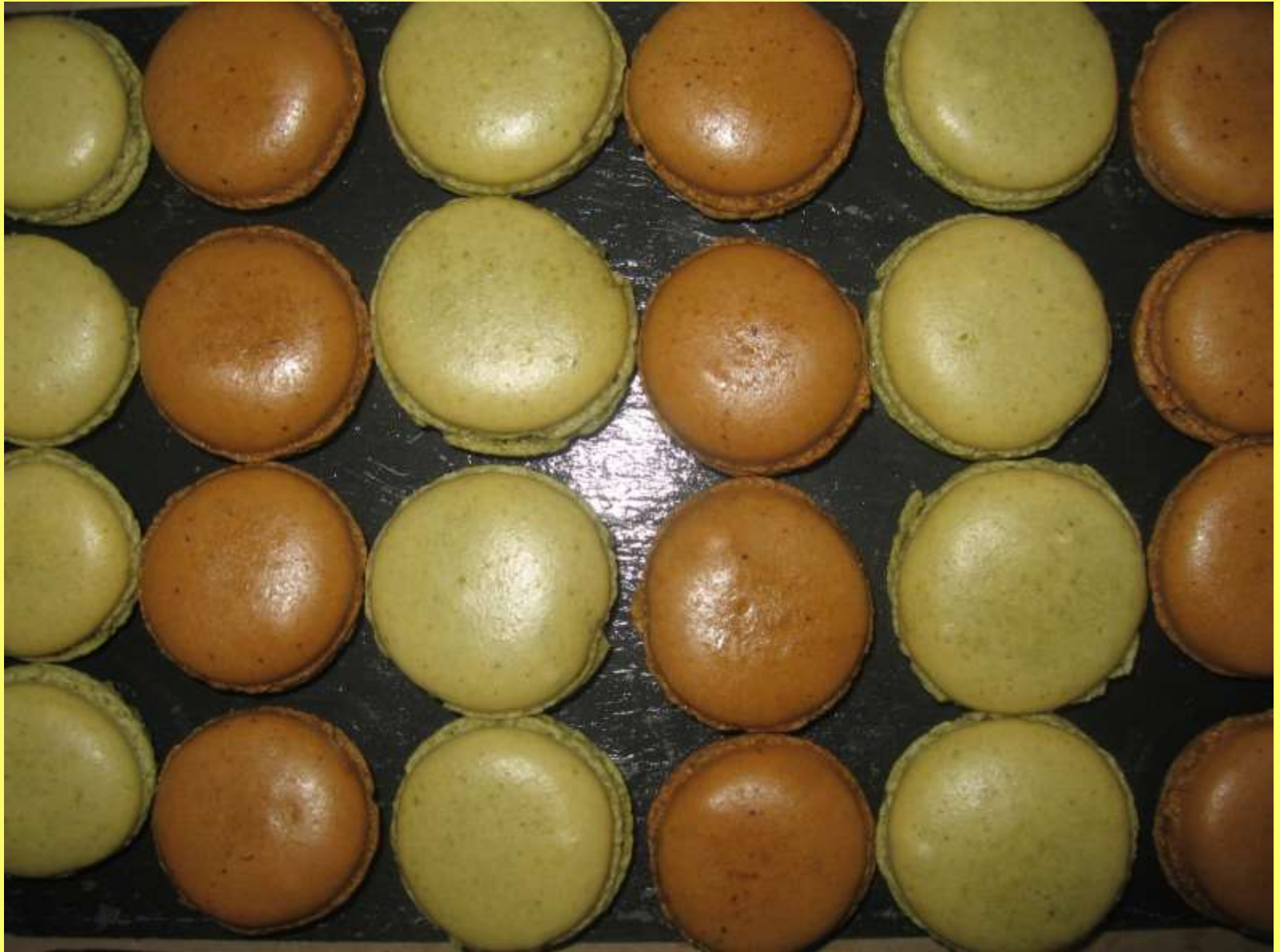
Le groupe cuisine salée



**Desserts et mignardises par
Mr Vincent Mary professeur de pâtisserie**









EXCES

La tendance Lenôte



Nous avons pu assister à une démonstration » surprise » de sculpture sur glace par Monsieur Gérard Taurin MOF et Champion du monde de sculpture sur glace.





DE 16 H 30 A 17 H 00

Mise en commun des réalisations salées et sucrées sous forme d'un buffet.

Dégustation des produits de chaque groupe.

En avant pour le dressage du buffet























DE 16 H 30 A 17 H 00
Mise en commun des réalisations salées et sucrées sous forme d'un buffet.
Dégustation des produits de chaque groupe.





L'esprit Lenôte

**Sous l'impulsion de son fondateur Gaston Lenôte,
les maîtres-mots « de l'esprit Lenôte »
sont**

- 1. La qualité**
- 2. L'exigence**
- 3. La tradition artisanale**
- 4. La culture du goût.**

Le discours de clôture



Un petit passage à la boutique avant le retour



Vincent Mary intervenant en pâtisserie





**A vous maintenant de diffuser ce
savoir faire.....
De l'école de l'excellence**

**Merci de votre attention
Jean –Marc Sturny Lycée A.Dumas
Illkirch PLP cuisine**