**Ecole hôtelière**

**et**

**de tourisme**

**de Grenoble**

****

**1917 – 2017**

*…« 100 ans »*

*Les élèves et étudiants sont heureux de vous accueillir pour fêter les 100 ans de l’Ecole hôtelière et de tourisme de Grenoble.*

*Au piano en cuisine, des élèves de Baccalauréat professionnel*

*Au ballet en salle et à l’accueil, des élèves de Baccalauréat professionnel et étudiants de BTS*

*Au fournil, la section Boulangerie*

*A la confection des chocolats, les élèves des sections Pâtisserie*

*Pièces artistiques*

*Composition florale : Annie Bigot-Réolon – Folle Avoine – Vizille*

*Sculpture sur glace : Alain Guinet – MOF Glacier et Jacques Gilbert - MOF*

*Pièce en Pastillage en sucre d’Art :Patrick Casula – Champion du Monde de Pâtisserie*

*Sculpture en Chocolat : Loïc Guirao- Confit-Fruit – Crolles, avec l’aide d’André Rosset - MOF Chocolatier*

*Composition de Fruits frais : Maxime Lafranceschina - Les Halles Charly - MOF Primeurs –Seyssinet*

*Composition de Fromages : Bernard Mure-Ravaud – MOF et Champion du Monde des Fromagers– Les Alpages – Grenoble*

*Accords Mets et Vins sélectionnés par   
Gaëtan Bouvier –Meilleur Sommelier de France – La Villa Florentine \* – Lyon*

*Hervé Bernard-Guelle - Fou de Vin – Grenoble*

*Champagne Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines » Blanc de Blanc Grand Cru*

*AOC Pouilly-Fuissé « Vers Châne » - Château de Lavernette - 2014*

*AOP Languedoc « Le Saut du Poisson » blanc – Domaine Le Clos du Serres - 2015*

*AOP Côte-Rôtie « Rosier » - François et Fils – 2012*

*Vin de Liqueur Tannat Vintage Château d’Aydie – Cuvée Maydie - 2013*

*AOP Vin Doux Naturel Rasteau « Grenat » rouge – Domaine du Trapadis - 2016*

*Boissons chaudes de fin de repas*

*Chartreuse MOF*

MENU DU CENTENAIRE

Mardi 14 Novembre 2017

**Jus de Fruits d’Accueil**

*Les Halles Charly – Maxime Lafranceschina - MOF Primeurs –Seyssinet*

**Apéritif et Grignotage**

**Tartare d’Omble-Chevalier et Champignons des Bois,   
Moelleux à la Moutarde Violette**

*Benjamin Patissier - MOF - Restaurant La Pyramide\*\* – Vienne*

**Crème soufflée de Dormeur au Caviar,  
Emiettée de Tourteau et Gaufrette aux Herbes**

*Christian Née - MOF - Restaurant La Pyramide\*\* – Vienne*

**Brochet  
En quenelle. Endive à l’Orange. Quelques Carottes.  
Ecrevisse juste raidie au Beurre demi-sel**

*Stéphane Buron - MOF – Le Chabichou\*\* - Courchevel*

**Sole Petit-Bateau,  
Pulpe de Brocoli, Beurre battu**

*Pascal Grière – MOF - Paris*

**Pintade fermière de l’Ardèche,  
Suprême rôti aux Epices. Tagliatelles au Bleu de Solaize et Truffe,   
Jus court au Marc de Côte-Rôtie**

*Philippe Girardon – MOF - Domaine de Clairefontaine\* – Chonas-l’Amballan*

**Fromages affinés de Maître Bernard**

*Bernard Mure-Ravaud – MOF et Champion du Monde des Fromagers– Les Alpages – Grenoble*

**Pannacotta au Miel, Confiture de Lait Vanille et   
Fèves de Tonka, Perle Poire-Chocolat**

*Thierry Court – Meilleur Pâtissier professionnel – Thierry Court Créations - Grenoble*

**Chocolat Manjari, Mûre et Thé vert au Jasmin**

*Bastien Girard – Champion du Monde de Pâtisserie*

**Mignardises**

**Lycée des Métiers de l’hôtellerie et du tourisme de Grenoble**

**Hôtel d’application Lesdiguières**

**Adresse :** 122 cours de la Libération et du Général de Gaulle- 38100 GRENOBLE

**Téléphone :** 04 38 70 19 50 – **Télécopie :** 04 38 70 19 63

**E-mail :** hl@hotellesdiguieres.com