



RESTAURANT EATER'NATIONAL

MINI-ENTREPRISE DU LYCEE HOTELIER ALEXANDRE DUMAS D'ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Du 15 au 18 mars 2014, des élèves de 2SHR options A et B du lycée hôtelier Alexandre Dumas ont été présents sur le salon de la gastronomie EGAST avec leur Restaurant éphémère EATER'NATIONAL. Ce restaurant, créé dans le cadre de l'association « EPA » - Entreprendre Pour Apprendre, a proposé aux professionnels et au grand public une cuisine des cinq continents.

« Les 23 étudiants du Comité directeur d'Eater'National sont heureux de vous accueillir.... Nous vous présentons aujourd'hui avec fierté l'aboutissement de plusieurs mois de travail... Nous sommes désireux de voyager afin de connaître d'autres cultures et ainsi nous avons décidé de vous faire partager notre vision d'un Tour du monde culinaire et gastronomique... »

(Extrait de l'introduction de la carte)



Sur la carte, 5 entrées, 5 plats et 5 desserts élaborés à partir des produits marqueurs de chaque continent. Vous choisissez votre entrée en Asie, votre plat en Europe et pour le dessert vous partez en Amérique, mais vous pouvez aussi rester en Afrique ou faire un détour par l'Australie. Pavé de Kangourou, Tajine de daurade coryphène, Cromesquis d'abats et ris de veau, Gambas snackés et encornets farcis, Soupe de fruits exotique et sorbet Wasabi, Fort de café ou Big Cheese cake cranberries et pop-corn... le tout servi accompagné de vins d'Alsace, du Languedoc, de Provence, de Hongrie, de Californie, de Nouvelle-Zélande....



Vous aurez ainsi fait plusieurs fois le tour du monde !

Si vous avez une petite faim, le snack de l'Eater'National vous propose de choisir un encas au Salad'Bar ou au Wok'away.

BILAN :

- 1400 repas servis sur 5 services au restaurant et 700 au snack avec l'aide de 55 élèves volontaires en salle et en cuisine chaque jour, soit au total 275 élèves qui ont travaillé pour l'Eater'National.
- 53 662 € de chiffres d'affaires et un bénéfice de 16 000 €
- **Championnat Régional des Mini-entreprises le 20 mai à Mutzig**
 - 29 collèges, 16 lycées et 4 classes Post-bac en compétition.
 - Les jurés évaluent la pertinence de la création de la mini-entreprise, le fonctionnement, la communication, la commercialisation, le travail d'équipe et l'implication de chacun et le produit.
 - Pour la catégorie Post-bac, Eater'National a obtenu le 1^{er} prix et représentera la Région Alsace à Paris pour la finale nationale.
- **Championnat National des Mini-entreprises les 4 & 5 juin à Paris au Centquatre**
 - 63 mini-entreprises présentes
 - Après 6 entretiens en anglais au passage des 6 jurys sur le stand le mercredi après-midi, un show oral en anglais de 4 minutes et un entretien de 15 minutes en anglais le jeudi matin, Eater'National est devenu Champion de France 2014 catégorie Post-bac.



- Les bénéfices réalisés par la mini-entreprise ont été intégralement reversés sous forme de dons à 3 associations caritatives œuvrant dans l'aide alimentaire : Aribus, Le Secours Populaire et l'épicerie sociale Le Passage.



Don versé : 2 000 €



Don versé : 7 000 €



Don versé : 8 450 €

Ce sont donc au total 17 450 € qui ont été versés aux associations.

Il s'agit des bénéfices réalisés auxquels se sont ajoutés 1 500 € gagnés pour le 1^{er} prix obtenu au championnat régional des mini-entreprises (1 000 € d'AG2R et 500 € du MEDEF).

Vous pouvez suivre l'aventure sur notre page Face Book :

Restaurant Eater'National <https://fr-fr.facebook.com/pages/Restaurant-EaterNational/1426753630876651>

Le projet sur kisskiss bankbank :

<http://www.kisskissbankbank.com/restaurant-eater-national>

Articles parus :

http://www.julienbinz.com/EGAST-2014-Eater-National-un-Tour-du-monde-culinaire_a4898.html

<http://cuej.info/web-en-continu/eaternational-le-resto-finance-par-les-internautes>