



COMMUNIQUE DE PRESSE

L'Institut des Vins de Porto met à l'honneur le Partenariat avec les lycées hôteliers en présentant des accords mets et vins inédits

Paris, Lundi 02 avril 2012

Depuis 2003, l'Institut des Vins de Porto a tissé un partenariat exemplaire avec le Ministère de l'Education Nationale pour les lycées hôteliers.

Les deux premières années, des outils pédagogiques uniques ont été créés avec les Inspecteurs d'Académie du groupe Economie Gestion et les Enseignants pour construire une pédagogie adaptée à chacun des niveaux de l'enseignement, du CAP aux BTS en passant par les Mentions Complémentaires Sommellerie qui forment l'ensemble des sommeliers Français.

Chaque année, les grandes marques de Porto ont mis à disposition des lycées hôteliers des échantillons de Portos de spécialité pour leur faire découvrir, grâce à ces enseignements, la diversité des vins de Porto et sa complémentarité avec la cuisine française.

Au vu de la qualité des travaux réalisés par les professeurs et leurs élèves, le Ministère de l'Education Nationale et l'Institut des Vins de Porto ont souhaité communiquer de manière exceptionnelle sur ce Partenariat à l'occasion d'une Conférence de Presse en présence de M. Jean Marie Panazol, Doyen de l'Inspection Générale Ministère de l'Education Nationale, M. Manuel de Novaes Cabral Président de l'Institut des Vins de Porto et Son Excellence, M. Francisco Seixas da Costa, Ambassadeur du Portugal en France et des Inspecteurs d'Académie du groupe Economie Gestion de Strasbourg, Poitiers, Versailles, Bordeaux, Orléans-Tours, et Caen.

Dans le cadre du lycée parisien Guillaume Tirel, les journalistes ont été invités à assister à une démonstration concrète du travail réalisé depuis deux ans.

Lors de cette dégustation, les professeurs des lycées hôteliers et leurs élèves venus de la France entière ont présenté 12 accords inédits entre les vins de Porto et les produits du patrimoine culinaire de nos régions : une occasion unique de découvrir les vins de Porto autrement, dans toute leur richesse et leur variété, en accompagnement du repas à la française, de l'entrée au dessert.

Grâce au défi relevé par les professeurs et leurs élèves, cette démonstration a prouvé que les spécialités régionales de la Provence, du Nord-Pas-de-Calais, de la Loire, du Centre, de l'Aquitaine, de l'Alsace, des Rhône-Alpes, de l'Auvergne, de la Lorraine pouvaient se marier très harmonieusement avec des Tawny, des Ruby, des LBV, des Vintage des Portos blancs ou rosés, moins connus du grand public.

Les marques Andresen, Taylors, Sandeman, Ferreira, Cruz, Rozès, Niepoort, Noval, Croft, Ramos Pinto et Grahams étaient rassemblées pour cette dégustation exceptionnelle.

En pièce jointe : Les fiches accords mets et vins originaux présentés à cette occasion



Grâce à la précieuse collaboration de :

L'Inspection Générale :

Jean-Marie Panazol : Doyen de l'Inspection Générale

Nicole Pellegrin : Responsable adjointe du CERPET

L'Institut des Vins de Porto :

Manuel de Novaes Cabral : Président de l'Institut des Vins de Porto

Paulo Pinto : Directeur Marketing de l'Institut des Vins de Porto

Les Inspecteurs de l'Education Nationale en charge de la filière de la Restauration

Annabel Durand : Inspecteur de l'Education Nationale Académie de Caen

Ginette Kirchmeyer : Inspecteur de l'Education Nationale de l'Académie de Strasbourg

Dominique Menant : Inspecteur de l'Education Nationale de l'Académie de Poitiers

Jérôme Muzard : Inspecteur de l'Education Nationale de l'Académie de Bordeaux

Alain Paccard : Inspecteur de l'Education Nationale de l'Académie de Versailles

Karine Viard : Inspecteur de l'Education Nationale de l'Académie d'Orléans-Tours

Les Professeurs :

Francis Archambault : Professeur de Service et Commercialisation en restauration au Lycée Professionnel Jean de la Taille à Pithiviers (Académie Orléans-Tours)

Pierre Batt : Professeur de Service et Commercialisation au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden (Académie de Strasbourg)

Jérôme Brest : Chef de Travaux au Lycée Vauban à Aires sur la Lys (Académie de Lille)

Xavier Cherbonnel : Professeur de Service et Commercialisation au Lycée Professionnel Louis Antoine de Bougainville à Nantes (Académie de Nantes)

Laurent Delarbre : Professeur de Restaurant et de Sommellerie au Lycée des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie à Talence (Académie de Bordeaux)

Ludovic Depecker : Chef de Travaux du Lycée Professionnel Ile Jeanty à Dunkerque (Académie de Lille)

Jean-Michel Etchegoyen : Professeur de Service et Commercialisation du Lycée Hôtelier à la Rochelle (Académie de Poitiers)

Emmanuel Gerber : Professeur de Service et Commercialisation au Lycée Joseph Storck à Guebwiller (Académie de Strasbourg)

Denis Herry : Professeur de Service et Commercialisation au Lycée Jean Baptiste Simeon Chardin à Gérardmer (Académie Nancy- Metz)

Michael Réano : Professeur de Service et Commercialisation au lycée hôtelier au Lycée Professionnel la Méditerranée à la Ciotat (Académie Aix-Marseille)



Jean-Michel Tudela : Professeur de Service au Lycée des Métiers Ambroise Croizat à Moutier (Académie de Grenoble)

Thomas Vivant : Enseignant et coordinateur de la Mention Complémentaire Sommellerie du Lycée de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme à Chamalières (Académie de Clermont-Ferrand)

Les élèves :

Adrien Chezal : Ancien Elève de la Mention Complémentaire Sommellerie du Lycée de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme à Chamalières (Académie de Clermont-Ferrand) et désormais en poste au Mandarin Oriental

Yannick Christé: Elève en Terminale BEP au Lycée Jean Baptiste Simeon Chardin à Gérardmer (Académie Nancy- Metz)

Ludovic Formato : Elève en Terminale BEP Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration du Lycée Professionnel la Méditerranée à la Ciotat (Académie Aix-Marseille)

Julia Foulon : Elève en 1ere Bac Professionnel Restauration du Lycée Vauban à Aires sur la Lys (Académie de Lille)

Jérémy Knoll : Elève en classe de terminale Bac pro du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden (Académie de Strasbourg)

Marie Olmos : Elève de Terminale Bac Professionnel au Lycée Professionnel Louis Antoine de Bougainville à Nantes (Académie de Nantes)

Chloé Ravaux : Elève en classe de Terminale Bac Professionnel en Alternance au Lycée des Métiers Ambroise Croizat à Moutier (Académie de Grenoble)

Michel Sarran : Elève en Terminale Bac Professionnel option cuisine au Lycée Professionnel Jean de la Taille à Pithiviers (Académie Orléans-Tours)

Valentin Solignac : Elève en 1ère année de BTS du Lycée Hôtelier à la Rochelle (Académie de Poitiers)

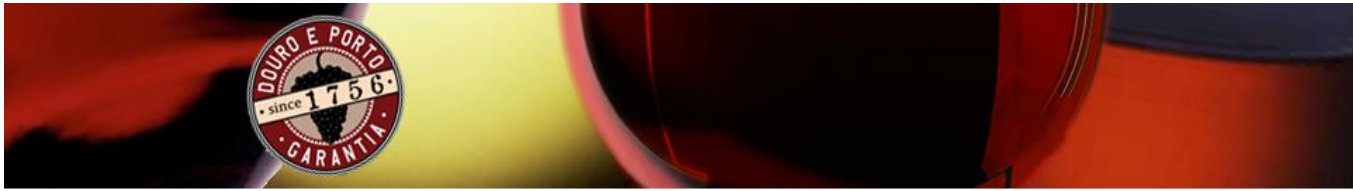
Baptiste Verdy : Elève en 2eme année de BTS au Lycée des métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie à Talence (Académie de Bordeaux)

Karim Weiller : Elève en première année de BTS au Lycée Joseph Storck à Guebwiller (Académie de Strasbourg)

Avec le soutien du Centre Régional de Documentation Pédagogique de l'Académie de Versailles

Serge Raynaud : Webmestre
www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

*Remerciements au lycée d'accueil, le lycée Guillaume Tirel (75014 Paris) et en particulier à Mesdames **Chantal Pannelier**, Proviseure et **Carole Blasco**, Chef de Travaux, les élèves et professeurs de CAP et de Bac Pro.*



AU MENU DES ACCORDS METS ET VINS DE PORTO

**Les accords inédits entre les vins de Porto et les produits du patrimoine
culinaire de nos régions françaises**

ENTREE

REGION NORD PAS DE CALAIS

Lycée Vauban

Aire sur la Lys (62120)

Andouille d'Aire sur la Lys briochée & Porto Cruz Réserve Tawny

PLATS

REGION POITOU CHARENTES

Lycée Hôtelier de La Rochelle

La Rochelle (17000)

Le Scofa & Porto Andresen Blanc Special Reserve

REGION PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

Lycée hôtelier au Lycée Professionnel la Méditerranée

La Ciotat (13600)

La caillette provençale & Porto Taylors Reserve Ruby Select

REGION AQUITAINE

Lycée des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie

Talence (33400)

Le salmis de Palombes & Porto Rozès LBV 1997

REGION DE LA SAVOIE

Lycée des Métiers Ambroise Croizat

Moutiers Tarentaise (73600)

Le Diot & Porto Ferreira Tawny 10 ans d'âge

FROMAGES

REGION ALSACE

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas

Illkirch-Graffenstaden (67400)

Le munster & Porto Sandeman Imperial Reserve Tawny

REGION AUVERGNE

Lycée de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme

Chamalières (63400)

Fourme de Valcivières & Porto Graham's Quinta dos Malvedos

DESSERT

REGION LOIRE

Lycée Professionnel Louis Antoine de Bougainville

Nantes (44100)

La Gâteau Nantais & Porto Noval Extra Dry

REGION ALSACE

Lycée Joseph Storck

Guebwiller (68500)

Forêt Noire « revisitée » à la façon d'un grand chef (Jean Georges Klein) & Porto Niepoort LBV 2007

REGION CENTRE

Lycée Professionnel Jean de la Taille
Pithiviers (45300)

Pithiviers fondant & Porto Andresen Blanc spécial réserve

REGION CENTRE

Lycée Professionnel Jean de la Taille
Pithiviers (45300)
Avec la collaboration du chocolatier Alex Olivier

Le Bonbon Ganache & Porto Ramos Pinto 20 ans d'Âge

REGION LORRAINE

Lycée Jean Baptiste Siméon Chardin
Gérardmer (88400)

Mirabelle de Lorraine Jubilé sur Glace Plombières & Porto Croft Rosé