



CHEF EN RESIDENCE



Jean-Luc BOULAY

et son sommelier Jérôme RIOUX.

DATE

**Du 28 novembre
au 02 décembre 2011**

Lieu

**LYCÉE
HÔTELIERMARTINIQUE
UE**

A l'occasion des 15 ans de l'AOC Rhum Martinique....

Une semaine d'activités pédagogiques et gastronomiques....

Première étape d'une longue collaboration entre la Martinique
et le Québec

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU PROJET



Qu'est ce qu'un "chef en résidence"

A l'image de la résidence d'artistes, l'opération consiste à mettre à disposition du ou des professionnels, un lieu de travail et un hébergement. Les jeunes des filières restauration sont amenés à rencontrer ces professionnels connus et reconnus.

Ces professionnels volontaires mèneront une série d'activités professionnelles et pédagogiques. La finalité de ce projet prendra la forme d'un dîner d'exception, artistique, proposé à un public averti. Ces manifestations ont déjà lieu en Métropole et se développent dans la région Centre par exemple.

Nous souhaitons étendre ce principe aux élèves de restaurant par l'intervention du Sommelier de la meilleure table du Canada.

Pourquoi ce projet?

Dans le cadre des accords de mobilité entre la France et le Canada deux de nos élèves de Bac pro se sont rendu au Québec afin d'effectuer une période de Formation en Entreprise de 4 semaines.

A l'issue de cette expérience concluante, deux représentants du LPO Nord-Caraïbe se sont rendu durant une semaine dans la région de Québec afin de:

- **Communiquer sur le lycée Hôtelier et ses filières**
- **Promouvoir le patrimoine gastronomique et culturel de la Martinique**
- **Etablir un partenariat avec l'École Hôtelière du Québec**
- **Prospecter et négocier de nouveaux terrains de stage pour nos futurs élèves**
- **Etablir des échanges professionnels privilégiés avec le Québec et le Canada de manière à faire progresser l'hôtellerie et le tourisme Martiniquais**
- **Favoriser une nouvelle appropriation du terroir dans le respect du développement durable.**
- **Pratiquer l'anglais dans un cadre professionnel (atelier animé exclusivement en Anglais)**

Dans ce dernier point, nous avons proposé ce projet aux tuteurs de stages et de le faire coïncider avec les **15 ans de l'AOC Rhum Agricole Martinique.**

Le choix du thème « *vision novatrice de nos produits régionaux* » impliquera l'utilisation des technologies modernes.

Le « *repas gastronomique des Français* » vient d'être classé au patrimoine de l'humanité, nous sommes aussi dans "*L'année de l'Outre-Mer*". Ces rencontres sont ainsi l'occasion de promouvoir la dynamique économique régionale.



Finalités du projet

Les élèves pourront recueillir des conseils précieux des professionnels et participeront aux actions menées sur la qualité de nos prestations au lycée mais aussi dans leur futur établissement d'exercice.

Outre les activités professionnelles directes avec nos élèves, le projet prendra également la forme de 3 dîners ouverts au public, chaque chef proposera des associations avec le rhum de Martinique. Le chef Boulay clôturera la série par un dîner de prestige.

Enfin, la somme de toutes ces recettes sera consignée dans un livre de recette constituant ainsi notre deuxième ouvrage.