CONCOURS Écoles
- De l'Ecole aux Etoiles -
2019 PROMOTION Pascal Barbot

PRÉSIDENT Professionnel

REMISE DES PRIX

6ÈME ÉDITION
DU CONCOURS ÉCOLES DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

École Hôtelière de Paris
Lycée Jean Drouant

- Lundi 25 mars 2019 -

ministère éducation nationale

LYCÉE POLYVALENT HÔTELIER MARGUERITE YOURCENAR,

Beuvry (62)

2ème année de BTS Hôtellerie Restauration

Coach enseignant - **Yannick VANHELST**

Élève cuisine - **Florian SOUILLARD**

Élève service - **Erwan DERUET**

PLAT

« Pintade fermière en deux cuissons, sauce carbonade, pomme de l'avesnois et céleris, pépite du nord à la crème d'ail et croquette de poireaux. »

DESSERT

« Parfait glacé aux agrumes et fleur de houblon, craquelin et meringue chantilly genièvre. »

CONCOURS Écoles
- De l'Ecole aux Etoiles -
2019 PROMOTION Pascal Barbot
PRÉSIDENT Professionnel

LYCÉE HÔTELIER VALÉRIE LARBAUD

Cusset (03)

2ème année de BTS Hôtellerie Restauration

Coach enseignant – **Aurélien DUBOIS**
Élève cuisine – **Aurélien DUCHENE**
Élève service - **Juliette VERDIER**

PLAT

« Pintade Fermière d'Auvergne en ballotine de carotte croustillante, suprême contisé aux noix. La poire comme un cornet de Murat aux lentilles Blondes de la Planeze, Crème de choux rouge. Sauce crèmeuse des Burons. »

DESSERT

« Parfait d'orange sanguine glacée au safran en cubisme, Pâte de fruit à la bergamote, moelleux à la pistache et croustillant de noisette, chocolat croquant au citron caviar »

LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE

La Rochelle (17)

1ère année de BTS Hôtellerie Restauration

Coach enseignant – **Vincent DEMESTER**
Élève cuisine – **Alexandre SHOM**
Élève service - **Quentin JOUBERT**

PLAT

**Pintade farcie en Eclade,
purée crémée de châtaigne, coulis de persil,
pomme de terre Maxime,
Girolles braisées, émulsion de Cognac.**

DESSERT

**Biscuit broyé du Poitou, sphère Kalamansi,
crémeux et crème princesse yuzu,
chantilly Chabichou du Poitou, citron caviar.**

LYCÉE HÔTELIER HYACINTHE FRIANT

Poligny (39)

2ème année de BTS Hôtellerie Restauration

Coach enseignant – **Florian PY**
Élève cuisine – **Mathias PY**
Élève service - **Fabien PERTUIS**

PLAT

« Suprême de pintade au bleu de Gex,
Crémeux d'asperge verte,
raviole pomme noisette et vin jaune. »

DESSERT

« Parfait citron et chèvre frais,
confit d'agrumes et coriandre,
croustillant pignons de pins. »

LYCÉE HÔTELIER DU SACRÉ CŒUR

Saint Chély d'Apcher (48)

2ème année de BTS Hôtellerie Restauration

Coach enseignant - **Patrick BOUFFETY**
Élève cuisine – **Clément RAYNAL**
Élève service- **Arthur LEBORGNE**

PLAT

“ Filet fondant de Pintade fermière du Puy en Velay doré au beurre et lard fermier, « Pomme-Oignon » des Cévennes. Sur un sablé, mousseline crémeuse de lentilles bio du Larzac et légumes glacés. Jus corsé de pintade. L'Aligot traditionnel de l'Aubrac servis en coupelle. ”

DESSERT

“ Parfait glacé pamplemousse-gentiane dans une dentelle croustillante au miel de Lozère, biscuit financier cacao, tuile givrée Yuzu. Pâte orange/gingembre et espuma au lait de chèvre. ”

LYCÉE HÔTELIER QUERCY PERIGORD

Souillac (46)

2ème année de BTS Hôtellerie Restauration

Coach enseignant – **Stéphane AUGÉ**
Élève cuisine – **Camille LEPROUST**
Élève service - **Clément GRABULOS**

PLAT

**Pintade en deux cuissons,
timbale de légumes racines, millefeuille céleri poire,
salade de cresson, jus réduit**

DESSERT

**Surprise glacée, sablée zesté, sorbet avocat.
pomme granny smith, mousse glacé au pamplemousse,
tuille chocolat blanc, neige de pomme citron vert
et voile de nougatine.**