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

LES GAGNANTS

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

1er PRIX

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. ”**

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

2ème PRIX

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. ”**

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

3ème PRIX

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."

Élève service - **Clément GRABULOS**
LYCÉE HÔTELIER QUERCY PERIGORD
Souillac (46)
2ème année de BTS Hôtellerie Restauration

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

Prix Spécial Service & Commercialisation

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

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