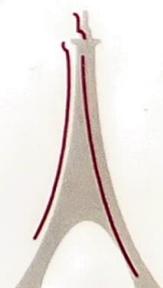


PARIS 2024



Menu

Crème de fèves façon vichyssoise, crème fouettée,
tuile à la mimolette



Côte de bœuf grillée, légumes braisés,
sauce paloise



Brousse du Rove avec
accompagnements



Carte des desserts



Accord Café Malongo



Mignardises

CGM

Chaque année, en promouvant l'excellence, l'initiative, l'engagement, la créativité, le concours général des métiers de la restauration est l'occasion pour les élèves et les apprentis de mettre à l'honneur le savoir-faire de nos lycées et CFA, et ce dans un esprit de respect et de fraternité. Ce «Millésime des jeux Olympiques» dont les valeurs sont l'excellence, le respect et l'amitié, ne déroge pas à la règle. Il constitue, grâce au soutien précieux de nombreux professionnels, une promesse de réussite pour celles et ceux qui se rêvent pleinement bâtisseurs d'un monde meilleur.

*« Les animaux se repaissent ;
l'homme mange ; l'homme d'esprit
seul sait manger. »¹*

Michel Lugnier

Inspecteur général de l'éducation,
du sport et de la recherche.

Président du concours général des métiers
de la restauration

¹Physiologie du goût (1825), Anthelme Brillat-Savarin.

C'est toujours un honneur pour l'École Hôtelière de Paris Jean Drouant d'accueillir la finale du Concours Général des Métiers.

Ici se croisent l'excellence de notre prestigieuse école et celle du savoir-faire des élèves de terminales professionnelles cuisine, commercialisation et services en restaurant.

Ici l'excellence est reine !

Bon appétit.

Didier Georges

Proviseur de l'école hôtelière
de Paris Jean Drouant





BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

L'Hôtellerie
Restauration
De l'info, des métiers, des passions

SOURCE
BADOT
1774

Malongo



DEGRENNE
PARIS



alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

EDITIONS BPI
BEST PRACTICE INSIDE

TOURAINNE
VINS DU VAL DE LOIRE



VIGNOBLES DU
SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



HÔTELLERIE
RESTAURATION

MORGANE
DIFFUSION
PARIS

IKIGAI
Accélère ton projet pro !

Pernod Ricard France

BRAGARD

LE GUIDE
MICHELIN

EUROLAM
MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL
POUR LA FORMATION
Equipe et vous

TerreAzur
groupe pomona

DEPUIS 1923
linvosges
L'EXPIÉRIENCE DU BEAU LINGE

BRASSEURS
DE FRANCE

MONIN

evian.
EAU MINÉRALE NATURELLE

CH
CLASSHOTEL
CONCEPTEUR ET FABRICANT DE MOBILIER DE PRÉSENTATION

Ekole
Agence de communication
de l'enseignement
et des établissements scolaires

oe
un œil en salle

Cniel
Centre national interprofessionnel
de l'économie hôtelière

Ô SERVICE
Des talents de demain