

MENU

Tarte tatin
aux échalotes
confites,
crème fouettée
au cumin

Filet de bar
snacké,
wok de légumes
printanier,
mouseline de
pomme de terre,
sauce vierge

Déclinaison
de Comté
en trois affinages

Fraises
flambées
à la vodka Absolut
Lime, poivre de timut,
coulis de fraises parfumé
à la menthe, concassée
de dragées, disque
de tuile
croquante

Cérémonie
du Café Malongo
« Café COLOMBIE CAUCA »,



Mignardises

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.

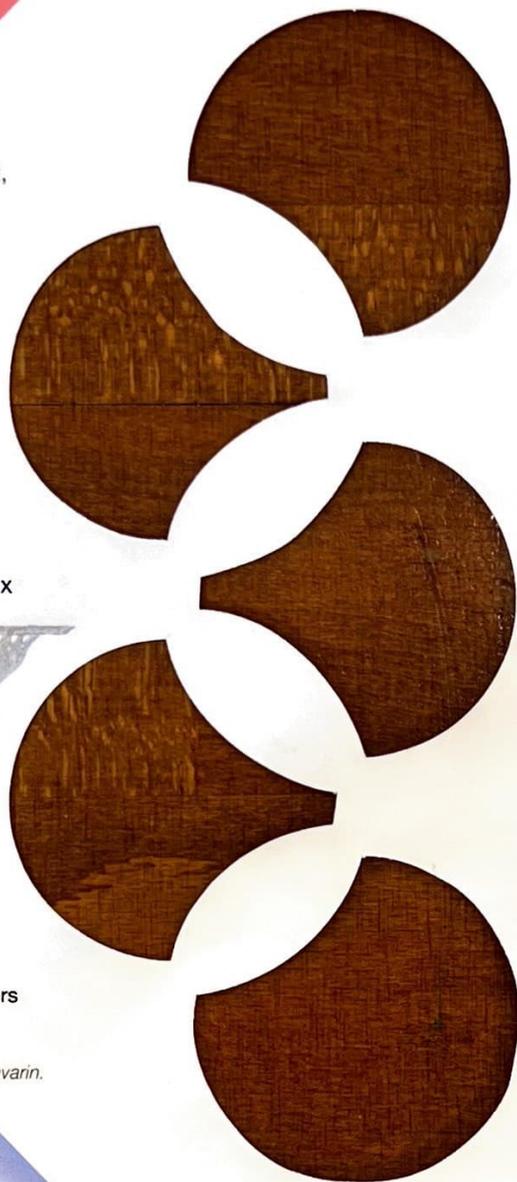
« Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger. »¹

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.



Menu

Tarte tatin
aux échalotes
confites,
crème fouettée
au cumin

Filet de bar
snacké,
wok de légumes
printanier,
mousseline de
pomme de terre,
sauce vierge

Déclinaison
de Comté
en trois affinages

Fraises
flambées
à la vodka Absolut
Lime, poivre de timut,
coulis de fraises parfumé
à la menthe, concassée
de dragées, disque
de tuile
croquante

Cérémonie
du Café Malongo
« Café COLOMBIE CAUCA »,

Mignardises

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



École Hôtelière de Paris
Lycée Jean Drouant





BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

Malongo

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION



VIGNOBLES DU
SUD-OUEST
DE L'ORIGINE A L'ORIGINALITE

MORGANE
DIFFUSION
PARIS

BRAGARD



TerreAzur
groupe pomona

MONIN®

Ekole

Agence de communication
de l'équipement
et des établissements scolaires

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



DEGRENNE
PARIS

EDITIONS BPI
BEST PRACTICE INSIDE



IKIGAI
Accélère ton projet pro



LE GUIDE
MICHELIN

DEPUIS 1923

linvosges
L'EXPERIENCE DU BEAU LINGE

evian.
EAU MINERALE NATURELLE

oe
un œil en salle

Cniel
Centre national interprofessionnel
de l'économie hôtelière

SOURCE
BADOIT
1776



TOURAINNE
VINS DU VAL DE LOIRE



HÔTELLERIE
RESTAURATION



Pernod Ricard France

EUROLAM
MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL
POUR LA FORMATION
Equipe et vous

BRASSEURS
DE FRANCE

CH
CLASSHOTEL
CONCEPTEUR ET FABRICANT DE MOBILIER DE PRÉSENTATION

Ô SERVICE
Des talents de demain

GARCIA CAMPOS Claudia - 1^{ère} Bac Professionnel
MHR ROVELLA Véronique - Professeur d'arts
appliqués