

PROJET

« TRADITION ÉVOLUTION »

Tpro 1, Tpro 2, MCB

M. Gauchot, Mme Brugnion, M. Voisin, M. Demeyer, M. Michaud

Lycée des métiers Vauban - Auxerre, Année scolaire 2015 - 2016



Photos du projet : cuisine, service et bar

Synthèse photographique du travail réalisé par les élèves...

- Acte 1 – Tradition / Menu de Grande Cuisine Classique
- Acte 2 – Évolution / Menu identique « réinterprété » grâce à des méthodes créatives et l'intégration de techniques culinaires modernes.

Nos invités

ACTE 1 - TRADITION



M. Daniel Aublanc (à gauche)
Président de l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne
Membre de l'Académie Culinaire de France

ACTE 2 - EVOLUTION



M. Christophe Lavelle (à gauche)
Chercheur au CNRS, enseignant à l'ESPE
Intervenant en gastronomie moléculaire

Une conférence sur la créativité (acte 2)

- « Construire... ou déconstruire ? »
 - ▣ Christophe Lavelle nous interpelle sur les « allers et retours » des techniques de créativité utilisées dans l'univers du restaurant (arts culinaires, art de la table et du service au bar et au restaurant)



La salle de restaurant

ACTE 1 - TRADITION

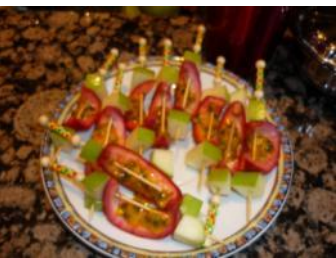


ACTE 2 - EVOLUTION



Cocktails

ACTE 1 - TRADITION



ACTE 2 - EVOLUTION



Assortiment de cochonnailles

ACTE 1 - TRADITION



ACTE 2 - EVOLUTION



Les poissons en Bellevue

ACTE 1 - TRADITION



ACTE 2 - EVOLUTION



Croustillant de Ris de veau Champignons

ACTE 1 - TRADITION



ACTE 2 - EVOLUTION



Carré de veau poêlé Moderne

ACTE 1 - TRADITION



ACTE 2 - EVOLUTION



Assortiment de desserts

ACTE 1 - TRADITION



ACTE 2 - EVOLUTION





Lycée Des Métiers Vauban

22 Rue Faidherbe, 89000 Auxerre

lyc89-vauban.ac-dijon.fr