



Coup de Fourchette

Le restaurant d'application du lycée de Moûtiers

Depuis 1971, au sein du lycée de Moûtiers, une grande salle de restaurant permet chaque jour aux élèves de CAP, BTS et Bac Pro (Cuisine ou Service) de mettre la théorie en pratique...



D'un côté de la salle déjeuner 32 lycéens et collégiens de Moûtiers grâce à leur carte de self, de l'autre 32 clients venus de l'extérieur profitent eux aussi de cette offre. Avec autant de monde à servir, les brigades n'ont pas le temps de chômer et de toutes façons elles n'en auraient pas la possibilité : en salle, tout se passe sous l'œil attentif des professeurs Bardassier et Dupin, qui ne laissent rien passer. Le pain à l'envers, le couvert renversé, les essuies-doigts apportés au mauvais moment...c'est toujours avec diplomatie qu'ils reprennent leurs élèves mais avec un ton assurant que la faute ne sera plus jamais commise !

En cuisine, c'est la même histoire. Passer les portes battantes revient à pénétrer dans un tout autre univers fait d'énergie, de bonnes odeurs et d'agitation. Les élèves tournent chaque jour sur les différents postes entre plonge, sélection des vins, cuisson, entrée, Chef, second... (c'est la même chose en salle où les élèves se relaient sur les postes de caissier, barman, serveur, chef de rang, découpe des viandes et poissons, etc.) et il faut que ça «file droit» car le rush est semblable à ce qu'ils affronteront dans la « vraie vie » en sortant de l'école !

Mais toutes ces petites « erreurs » sont à peine visibles tant ces jeunes apprentis maîtrisent déjà les ficelles du métier. Les plats sont annoncés avec clarté, le service est efficace et surtout, dans l'assiette, c'est un délice. Différentes formules sont proposées chaque jour de la semaine, selon un menu décidé par les professeurs des mois à l'avance en fonction de ce qu'ils ont envie et besoin d'enseigner aux élèves.

Par exemple un vendredi de mi-novembre, le menu n'était autre que : Crevettes « Papillon » en beignets sauce Cocktail ; Filet de rouget et son concassé de tomates ; Caille aux raisins avec Crêpes Vonassiennes et fagot de haricots verts ; Plateau de fromages ; Tarte chaude aux reinettes et quenelle de glace vanille surplombées d'une coque en caramel... Le tout superbement exécuté grâce aux professeurs présents en cuisine, les Chefs Drure et Bellabarba. Les produits sont frais et de préférence de provenance locale, comme dans le cas des fromages, des fruits et légumes et du vin.

Très impliqués dans la vie locale, les élèves des sections Cuisine et Service sont régulièrement sollicités par les stations alentours pour prendre part à des événements. C'est ainsi qu'on a pu les retrouver lors des 50 ans de la Plagne, des 70 ans de Courchevel, dans les tentes VIP de la Coupe du Monde de ski à Courchevel toujours, et même lors d'un dîner présidentiel où ils ont servi Nicolas Sarkozy à Chambéry en 2010 ! (G.V.)

TRAINING RESTAURANT

Since 1971, in the high school of Moûtiers, a training restaurant allows students to put theory into practice. The restaurant welcomes around 30 clients, every day from Monday till Friday. Very involved in local life, the students are regularly asked by the surrounding ski stations to take part in events, for example the 5^{0th} anniversary of La Plagne, the 7^{0th} anniversary of Courchevel, the Ski World Cup in Courchevel, and they even served Nicolas Sarkozy in Chambéry in 2010!

RESTAURANT D'APPLICATION DU LYCÉE DE MOÛTIERS,
244 avenue de la libération

Du lundi au vendredi, accueil jusqu'à 12h15 maximum,
les élèves devant reprendre les cours ensuite le service doit se terminer à 13h45.
Réservation obligatoire au plus tard le jour même avant 10h au +33 (0)4 79 24 17 42

Les formules proposées (boissons non comprises) :

Lundi, mardi et vendredi : menu entrée + plat + dessert à 14€

Mercredi : menu à la carte avec 2 entrées, 2 plats et 2 desserts à 14€

Jeudi : menu binaire entrée + plat ou plat + dessert à 10€