

Le lycée Diderot dévore le locavore !

La quatrième et dernière soirée "locavore" a été un succès mardi, à l'école hôtelière du lycée Diderot. A cette occasion, trois chefs, dont deux anciens élèves de l'établissement, David Daguzan et Maxime Gratté, ont donné le la sur le piano de la cuisine.



Les élèves de la section hôtelière du lycée ont pu admirer les chefs dans leurs œuvres, pour s'inspirer dans leur méthode.



Raphaël Deswasière a, comme ses deux homologues, contribué à élaborer un menu composé uniquement de produits locaux.

Il y a d'abord eu Clara Champonnois, le "made in pays de Langres" et, en point d'orgue, Laurent Petit, le chef triplement étoilé originaire de Bussières-lès-Belmont, qui a fait de la cuisine de produits locaux l'alpha et l'omega de son restaurant. Pour leur quatrième et dernière soirée dédiée au "locavore", mardi, la section hôtelière du lycée Diderot a accueilli le retour de deux fils prodiges, David Daguzan (aujourd'hui propriétaire de "l'Atelier grill" à Saints-Geosmes) et Maxime Gratté (le chef de "Chez Maxime" à Bourbonnelles-Bains), accompagnés de Raphaël Deswasière (chef du restaurant "Arcombelle"), à Montigny-le-Roi.

Les trois chefs ont dirigé la brigade d'élèves de la section hôtelière pour élaborer un menu concocté par leurs soins, composés exclusive-

ment de produits du terroir du pays de Langres. En entrée, la crème brûlée à l'Époisses de la fromagerie Germain a d'emblée mis les papilles en appétit, pour la mousseline de truites de La Belle Fontaine et la ballottine de volaille haut-marnaise, accompagnée d'une jardinière de légumes bio de Vaillant. « Le pays de Langres est riche de mets savoureux, parfois très méconnus. On trouve de tout : des bonnes truffes, de l'huile de noisette, etc. Ces soirées sont là pour cela : mettre en valeur ce patrimoine culinaire », a souligné Jean-Yves Le Roc'h, directeur des formations.

Nostalgie et avenir

Cette dernière a aussi eu pour objectif de « faire revenir deux chefs sur les lieux de leurs premiers crimes culinaires ! ». Et la nostalgie a effectivement joué à plein, comme l'a reconnu David

Daguzan : « Cela me rappelle de bons, de très bons souvenirs ». Maxime Gratté, pour sa part, a choisi "son" plan de travail : « C'est sur ce plan-là que j'ai passé mon bac, avec succès ! J'ai voulu le reprendre pour ce soir ».

Les élèves, quant à eux, ont suivi avec attention les conseils des trois profes-

sionnels, qu'il s'agisse de la pratique culinaire, de l'organisation ou encore des interactions avec l'équipe en salle. « Cela permet de sortir des sentiers battus », a conclu Jean-Yves Le Roc'h, satisfait de ces quatre belles expériences.

N. C

La jolie escale du directeur adjoint d'ADP

Le lycée Diderot a également accueilli, récemment, le directeur adjoint d'Aéroports de Paris (ADP), Thierry Delaune, accompagné de la directrice des ressources humaines (DRH) du groupe, Pascale Leblanc, et d'une coach en anglais, Odile Bocande-Coffi. Le lycée Diderot bénéficie d'un partenariat avec ADP, qui a engendré, et va à nouveau permettre au printemps, un séjour d'élèves à Dubaï.

Les trois hôtes de marque ont rencontré les élèves de STI2D, concernés au premier chef, ainsi que les classes de première et de terminale de STMG et les élèves du BTS Gestion des petites et moyennes entreprises (GPME).