



**Cinq lycées hôteliers**  
**accueillent des Grands Chefs en résidence**



**CHEFS EN  
RÉSIDENCE**  
BOISSIERE - BOISSIERE

Région  
  
Centre

## Lycée Châteauneuf à Argenton/Creuse



**Vincent HOAREAU** - Moulins (03)

*Coup de cœur Gault et Millau 2008*

**Dîner du 6 avril 2009**

Thème : «**Trait d'union entre classicisme et modernité**»

**Présentation du thème**

Trait d'union entre Centre et Auvergne, Indre et Allier, Argenton et Moulins, le Lycée des métiers d'Argenton et le restaurant Le Trait d'Union relient les cultures...



**Direction des Lycées  
et de l'Action Éducative**

Tél : 02 38 70 33 42

Fax : 02 38 70 28 07

[sylvie.guillat@regioncentre.fr](mailto:sylvie.guillat@regioncentre.fr)

**Conseil régional du Centre**

9 rue Saint-Pierre-Lentin  
45041 Orléans Cedex 1

Tél. : 02 38 70 30 30

Fax : 02 38 70 31 18

[www.regioncentre.fr](http://www.regioncentre.fr)



**Cinq lycées hôteliers  
accueillent des Grands Chefs en résidence**







Persuadés qu'une jeunesse qualifiée crée les conditions de la réussite d'un territoire dans son ensemble, les élus de la Région Centre ont souhaité mettre en place une politique éducative qui ne s'appuie pas uniquement sur la - nécessaire - réalisation d'équipements structurants.

C'est sur la base de cette certitude que nous avons initié des dispositifs majeurs tels que l'aide financière au premier équipement professionnel ou les voyages d'études Trans'Europe Centre, et que nous soutenons la participation de nos apprentis aux Olympiades des Métiers.

C'est également sur cette base et parce que la préservation du patrimoine culinaire est une composante incontournable de la culture régionale, que nous apportons notre soutien aux Résidences de Chefs O Lycées.

Parfait complément du dispositif régional Self'O Centre et du partenariat que nous avons engagé avec le chef Thierry Marx, les Résidences aspirent à créer des rencontres, des échanges entre les élèves, les membres de la communauté éducative et des restaurateurs investis dans la promotion du terroir comme facteur d'identité. Elles contribueront sans nul doute à souligner le travail exceptionnel réalisé par les acteurs de la filière restauration en région Centre et à confirmer l'attachement que notre collectivité territoriale leur témoigne.

Béatrice **ARRUGA**,  
vice-Présidente de la Région Centre  
déléguee à l'Éducation et aux Lycées

François **BONNEAU**,  
Président de la Région Centre

## Lycée du Val de Loire à Blois



**Jacques MARCON** - Saint-Bonnet-le-Froid (43)  
3 macarons au Guide Michelin  
Association génération C

**Dîner du 19 mars 2009**

Thème : «Mets et vins au fil de la Loire»

**Présentation du thème**

De la source à l'embouchure, la Loire traverse des terroirs empreints de gourmandises et livre mets et vins au bonheur des palais et des âmes. Jacques Marcon, Chef triplement étoilé, proche de la source du fleuve, confronte sa créativité aux produits de la région Centre sélectionnés par les élèves de Terminale Bac Professionnel. Avec l'aide de la jeune brigade d'élèves cuisiniers et serveurs, il communique sa rigueur et sa passion du travail bien fait, le plaisir transmis au client lors d'un dîner d'exception.

## Lycée Jean de la Taille à Pithiviers



**Bruno DINEL** - Strasbourg (67)  
Vice-champion d'Europe 2007 au concours des jeunes créateurs  
Association génération C

**Dîner du 7 avril 2009**

Thème : «Les produits du Gâtinais»

**Présentation du thème**

Le dîner « Résidences de Chefs Ô Lycées » a pour thème les produits du Gâtinais (miel, safran, volailles, boissons et mignardises). Ce repas sera réalisé par les élèves de Terminale BEP sous la houlette de Bruno DINEL, Maître boulanger à Strasbourg.

## Lycée Albert Bayet à Tours



**Alain COUTURIER** - Tours (37)  
1 macaron au Guide Michelin, Maître cuisinier de France

**Dîner du 7 avril 2009**

Thème : «Traditions et Modernité»

**Présentation du thème**

«Traditions et Modernité» ou comment, avec des techniques et des produits fortement ancrés dans notre histoire et notre terroir, créer un menu original, créatif, léger, vendeur, adapté aux goûts d'aujourd'hui, aux exigences du rythme des loisirs et du travail moderne. C'est avec Alain Couturier, de la Roche Le Roy à Tours, cuisinier ouvert, disponible, franc et exigeant que l'équipe de première année de Bac Pro se lance dans l'aventure...

## Lycée Françoise Dolto à Olivet



**Éric LAVALÉE** - Audierne (29)  
Membre Eurotoque  
Association génération C

**Dîner du 27 mars 2009**

Thème : «Produits de l'Orléanais»

**Présentation du thème**

Les produits de notre territoire revisités par un Chef breton : la Sologne pour ses carpes d'étang et ses fromages de chèvre, le Berry pour ses lentilles, l'Orléanais pour ses volailles, le Gâtinais pour son safran et Olivet pour sa célèbre poire...