

Lycée de Gascogne – Talence / 30 ans du Futuroscope

Concours Trophée des futures étoiles - JOËL ROBUCHON

Poitiers – Parc du Futuroscope – 10 juin 2017

Vidéo : <http://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/vienne/poitiers/futuroscope-trophees-futures-etoiles-gastronomie-decernes-joel-robuchon-1271089.html>

Comité d'organisation du Bocuse d'OR : Nestlé-CHEF / Enodis

Président du Jury : Joël Robuchon

Président du Jury dégustation : Gilles Goujon MOF (3 étoiles Michelin – Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse)

Composition du Jury :

- Michel Trama l'Aubergade à Puymirol 2 étoiles Michelin
- Eric Bouchenoir MOF
- Dominique Boucher 1 étoile Michelin Paris
- Christophe Cussac Le Métropole à Monaco 1 étoile Michelin
- Philippe Gobet MOF école hôtelière de Lausanne
- Richard Toix Passion et gourmandise 1 étoile Michelin Poitiers
- Noël Gutrin Le Cristal Futuroscope Poitiers



Le règlement

3 candidats de classe de terminale Bac pro + un commis de seconde Bac pro cuisine

4 heures de production

Le salé : thème la selle d'agneau du Poitou + 3 garnitures.

1 Plateau pour 4 personnes type Bocuse d'or + 8 assiettes à envoyer au bout de 2 heures de production

Le sucré : thème les produits de Nouvelle Aquitaine

8 assiettes à dresser au bout des 2 heures suivantes.

L'équipe du Lycée hôtelier de Talence se place 2^{ème} sur cette première édition et remporte la médaille d'argent



Les candidats

- Mélina Lortholary
- Lucas Charbonnet
- Ichka Van Gilst

Le commis

- Owen Despalatovic

Coordinateur/Coach du LTH de Talence

- David Chassagne



Le mot de la fin

« Nous rentrons d'une expérience extraordinaire avec les élèves engagés sur le concours. Après une préparation intensive au Lycée, les élèves ont produit un travail d'une très grande qualité esthétique et gustative dans une atmosphère tendue et « sous haute pression ». Les marges d'erreur étaient infimes pas plus de 2 minutes possibles sur les envois sous peine de disqualification. De plus il a fallu hisser notre niveau à la hauteur du jury présent ultra expérimenté. L'état d'esprit de l'équipe a permis d'aller chercher cette deuxième place à une poignée de points de l'équipe de Boulazac entraîné par Vincent Arnoud MOF et chef du Vieux Logis à Trémola, Le Lycée Kyoto de Poitiers complète le podium à la 3^{ème} place. Je suis particulièrement fier de nos élèves qui n'oublieront pas de sitôt cette aventure, je leurs adresse mes plus sincères félicitations pour le résultat bien sûr mais aussi pour leur sérieux, leur application et leur investissement. Bravo à eux. » D.CHASSAGNE