

# FOURCHETTE ET CASSOLETTE n° 1

La Gazette de la classe de 1<sup>er</sup> CAP CS et C du lycée Louis Darmanté

## EDITORIAL

La gazette que vous êtes en train de parcourir est le fruit du travail des élèves de première année CAP Cuisine et CS-HCR lors du cours de co-intervention Français. Par cet exercice, nous essayons de développer des compétences de Français tout en développant une culture professionnelle.

Cette gazette n'est pas parfaite, des évolutions viendront et nous essayerons de faire mieux la prochaine fois. Mais nous espérons que vous prendrez quand même du plaisir à nous lire...

A très vite pour un prochain numéro !

## SOMMAIRE

**L'événement** page 1

**L'endroit** page 2  
L'HOTEL DU PARC

**L'interview** page 3  
Le Chef de cuisine de l'hôtel du Parc,  
notre parrain de promotion : Yoann  
FAIVRE

**La boisson du moment** page 4  
LE COCKTAIL WEST SIDE

**La recette du moment** page 4  
CHIPIRONS SAUTÉS AUX CEPES

## L'évènement

Le lundi 27 Septembre 2021, nous, élèves de 1<sup>ère</sup> année CAP SC et HCR (service et commercialisation hôtel café et restaurant) et CAP Cuisine, avons eu le plaisir d'accueillir au restaurant d'application du lycée Louis Darmanté messieurs Faivre et Darnet, respectivement chef de cuisine et directeur de l'Hôtel du Parc à Hossegor.

Ils nous ont rendu visite en tant que parrains de promotion (un parrain de promotion peut nous accompagner dans notre formation, nous accueillir en stage lors des PFMP, période de formation en milieu professionnel, et être notre jury d'examen lors des épreuves pratiques du CAP).

Après un temps d'échange est venu le temps de la convivialité autour d'un buffet préparé et servi par nos soins. Pour finir cette journée en beauté, nous avons été visiter l'hôtel.



## L'endroit : L'HÔTEL DU PARC

**C'est un bâtiment chargé d'histoire, que nous avons eu le plaisir de visiter.**

L'hôtel du Parc a été construit en 1906. C'était à l'époque un simple relais de diligence.

En 1924, les frères Gomez (architectes), ont rénové l'Hôtel du Parc dans un style hossegorien. Cet hôtel a connu son heure de gloire au début des années 50, pendant lesquelles l'hôtel accueillait d'importantes sessions de jazz. Il faut dire qu'à l'époque, les hôtels de ce standing sont rares. Pour trouver un autre hôtel haut de gamme, il fallait aller au Plaza à Biarritz. Rappelons

aussi, que dans le contexte des Trente Glorieuses, le tourisme connaît un essor certain. Mais à partir de 1956-1957, la concurrence commence à s'intensifier.



Puis, cet hôtel a été repris par la société des Bains de Mer dans les années 60. En 1973, le groupe Azureva, chaîne de résidence de vacances, a fondé un village-vacances jusqu'en 2018. A cette date, devant faire face à la vétusté du bâtiment et au fait qu'il ne cadrait plus à l'image de marque de Hossegor, le groupe a opéré un changement de stratégie et investi 9 millions d'euros pour en faire un hôtel 3 étoiles et a opté pour un restaurant bistronomique en semaine et un restaurant gastronomique le week-end.



Aujourd'hui, la superficie de l'hôtel est de 3 754 m<sup>2</sup>. Les clients des 84 chambres peuvent profiter du calme des salons art-déco rappelant les années 1930, se relaxer au spa, ou encore profiter de la terrasse donnant sur le lac.



Les chambres peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes maximum, un lit superposé au lit principal est proposé pour les enfants. Les salles de bains sont équipées d'une douche ou d'une baignoire. L'hôtel dispose aussi de suites avec balcon et vue sur le lac.

L'établissement accueille de nombreux séminaires durant toute l'année. Dernièrement, l'équipe de France de rugby à 7 des moins de 20 ans a eu le plaisir d'y venir en villégiature.

### **Focus sur la cuisine :**

La cuisine de l'Hôtel du parc a connu de profondes modifications en 2018. Un investissement de plus de 200000 euros a été consenti afin de pouvoir prétendre à une restauration haut de gamme.

A l'année, cinq personnes travaillent autour du chef Yoann Faivre, avec le renfort de deux ou trois personnes durant la saison d'été.



## **L'interview : Le Chef de cuisine de l'hôtel du Parc, notre parrain de promotion : Yoann FAIVRE**

***Pour commencer Yoann, quel âge avez-vous et quel a été votre parcours jusqu'à présent ?***

J'ai 29 ans. J'ai obtenu un BEP et un bac pro cuisine au lycée Louis Darmanté de Capbreton. Après avoir effectué quelques saisons à la Tetrade à Hossegor ainsi qu'au Relais de la Poste à Magescq chez Monsieur Cousseau (deux étoiles au Michelin), j'ai décidé de voyager au Sénégal et en Angleterre, en tant que chef de partie et second de cuisine. Puis, je suis revenu en France, à Toulouse, en tant que chef de cuisine. Et aujourd'hui, je dirige la cuisine de l'Hôtel du Parc à Hossegor.



***Pourquoi avez-vous choisi ce métier ? Est-ce une passion ? Qu'est-ce qui vous plaît dans la cuisine ?***

Depuis tout petit, je baigne dans le milieu de l'hôtellerie, puisque mon père a travaillé dans des grands hôtels à Paris. Jusqu'à l'âge de 13-14 ans, c'était une passion, mais je ne voulais pas en faire mon métier. Je souhaitais plutôt m'orienter dans la comptabilité.

C'est en voyant le cuisinier Cyril Lignac à la télévision que j'ai changé d'avis. Je peux dire qu'il m'a inspiré.

Ce que j'aime le plus dans mon métier, et qui est la chose la plus importante, c'est de faire plaisir aux gens. On ressent une très grande satisfaction quand ils nous disent qu'ils ont passé un agréable moment.

***Comment vous-êtes vous fait recruter? Est-il facile de trouver un emploi dans le milieu de la restauration ?***

Comme je vous le disais, je travaillais à Toulouse, mon souhait était soit de me rapprocher de la région, soit de voyager. C'est alors que j'ai vu une annonce de l'Hôtel du Parc... Tout est allé très vite, j'ai été engagé seulement quelques jours avant l'ouverture du restaurant.

On trouve facilement du travail dans le milieu de la cuisine. Peu importe le diplôme, ce qui compte, c'est avant tout la détermination. C'est un milieu difficile, avec des contraintes, certes, mais c'est également un métier qui bouge et qui offre des opportunités. A chacun de les saisir !

***Qui élabore la carte du restaurant, change-t-elle régulièrement ?***

C'est moi qui élabore la carte du restaurant. Si j'ai une totale liberté pour l'élaborer, je ne suis pas tout seul : la création de la carte est le fruit d'échanges avec toute mon équipe.

En général, un plat est réfléchi et testé deux semaines avant d'être mis sur la carte. Cette dernière change toutes les deux ou trois semaines.

## La boisson du moment : LE COCKTAIL WEST SIDE

Le Barman de l'**hôtel du Parc** à Hossegor nous a fait une démonstration de son cocktail préféré, il s'agit du *West Side Cocktail* dont vous trouverez la fiche recette ci-après.

COCKTAIL WEST SIDE			
<b>TYPE :</b> All day Cocktail <sup>1</sup>	<b>MODE D'ELABORATION</b>		<b>VERRE UTILISE</b>
			
<b>COMPOSITION</b>			
4cl de gin 2cl de side (50 % de jus de citron, 50 % de jus de citron vert) 1cl de concombre écrasé			
Couper une large tranche de concombre en morceaux et l'écraser avec un pilon dans la timbale du shaker. Ajoutez le gin et le side. Remplir le shaker de glace, frapper <sup>2</sup> et passer <sup>3</sup> dans un verre à cocktail. Décorer d'une feuille de menthe frappée dans la main et d'une tête de menthe fraîche			

<sup>1</sup>Le all day cocktail est un type de cocktail rafraîchissant et festif

<sup>2</sup>Frapper : secouer énergiquement le shaker

<sup>3</sup>Passer : à l'aide d'une passoire, pour ne pas que les glaçons tombent, verser le mélange dans le verre.

## La recette du moment : CHIPIRONS SAUTÉS AUX CEPES (10 personnes)

### Ingrédients

Base : Chipirons : 2.5 kg, huile d'olive : 5 cl

Duxelle de cèpes : échalotes : 200 grammes, cèpes : 1 kilo

Sauce : Floc : 1,5 décilitre, fond de volaille : 1 litre, crème fraîche

épaisse : 1 décilitre, citron : 1

**Décoration** : Persil, Piment d'Espelette



### Base

- Plonger les chipirons 30 secondes dans l'eau bouillante
- Egoutter
- Sauter à l'huile d'olive à feu vif.
- Déglacer avec la sauce

### Duxelle de cèpes

- Faire Suer les échalotes hachées
- Ajouter les cèpes hachés
- Cuire pendant 15 min
- Dessécher

### Sauce

- Déglacer la duxelle au floc
- Mouiller au fond de volaille
- Réduire au 3/4
- Ajouter la crème fraîche
- Réduire à la nappe
- Ajouter un filet de citron

### Décoration

Servir au centre de l'assiette les chipirons

Petites quenelles de duxelle de cèpes autour de l'assiette en alternant avec des points de sauce.

Parsemer persil et piment d'Espelette