

« Bien dans mon assiette »

DINER de GALA - mardi 15 mars 2022

Lycée des métiers des services et de l'aéronautique Flora Tristan
33360 Camblanes et Meynac

Historique du projet :

1. L'assiette au sein des arts de la table
2. La porcelaine Bernardaud de Limoges
3. Décoration personnalisée d'une assiette d'après un exercice encadré par Noëlle Heynemans, Professeure d'arts appliqués et encadré par Gwénola Boullier, céramiste à Sadirac
4. Mise en valeur de cette création par un diner de Gala de 40 couverts

A l'initiative du projet : Stéphanie Bernhard – Alain Herbert et Noëlle Heynemans.

Classes : Terminales Bac professionnel cuisine et service en restauration aidés par la classe de 1^{ère} du même diplôme et de leurs enseignants Julien Séchet et Stéphane Coutant.

Menu réalisé avec le chef Stéphane Carrade du Skiff Club, 2 étoiles Michelin, depuis 2016 au sein de l'hôtel Haaïtza, sur le bassin d'Arcachon. Et le Chef pâtissier Alexandre Blay.

Décoration florale de Nathalie Barthélémy, professeure d'art floral.

Amuse-Bouche

Coquilles St Jacques et petits pois à la Française, crémeux à la menthe, émulsion au Noilly Prat

Entrée

Royale d'asperges blanches au lait de coco, rémoulade et jaune d'œuf coulant, crème truffée

Plat

Filet de Veau grillé aux sarments de Vigne, Sauce daube et cacao.
Tartare aux huîtres et carottes d'hiver au jus

Dessert

Baba orange sanguine Négroni et verveine, suprêmes pochées,
Crémeux citron zestes et jus confiture, crème vanillée

Mignardises

Tartelette citron meringuée – Forêt noire



Les assiettes créées par les élèves de Terminale Bac professionnel cuisine et service en restauration