

## Compte rendu de notre visite au Lycée Hôtelier de Blois

Nous sommes allés au lycée hôtelier de Blois, le mardi 6 avril 2016. Nous sommes partis en bus à 9 h, accompagnés de Marie-Laure, de Mr Bergougnoux et de maîtresse Nicole. Nous étions tous habillés très « chic ».

Nous avons été accueillis par le Proviseur-Adjoint Mr Eric Gavinet.

Il nous a présenté le lycée. C'est un lycée pour apprendre les métiers de l'hôtellerie et du tourisme. Il y a 700 élèves et 85 professeurs. Nous étions dans le foyer où se retrouvent les lycéens.



Mr Gavinet nous a fait visiter le lycée.

Nous avons vu les quatre différents restaurants.

Nous avons regardé les élèves en cuisine, préparer notre repas. Ensuite, nous sommes allés dans la salle de pâtisserie. Les élèves faisaient des Saint-Honoré. Puis nous avons vu les boulangers faire du pain : l'Auvergnat et la tabatière.



Ils étaient très nombreux.

Nous sommes montés voir les chambres, surtout la chambre 5 étoiles : jacuzzi, douche avec jets, télé dans un meuble avec une télécommande pour la rentrer et pour la sortir, un grand lit et un coffre-fort pour y déposer les bijoux et l'argent.



Nous sommes redescendus dans les sous-sols où nous avons vu l'économat (l'épicerie) et la lingerie.

Mr Gavinet, avant de nous quitter, a fait des photos souvenirs.

Puis, nous sommes allés visiter le parc et avons vu la Loire et la centrale nucléaire de Saint-Laurent des Eaux.

Nous sommes allés au restaurant gastronomique pour y déjeuner.

Deux grandes tables avaient été dressées pour nous : Il y avait des serviettes pliées en forme de bateau. Nous avons deux fourchettes et deux couteaux. On se sert d'abord des couverts de l'extérieur vers l'intérieur.



Il y avait une petite assiette avec un petit pain.

En entrée, nous avons mangé des asperges vertes avec une sauce mousseline.

Il faut préciser que chacun avait une assiette différente, car les élèves étaient notés sur la présentation de l'assiette. Certains ont eu un feuilleté, des tomates et de la salade.

En plat principal : un râble de lapin farci aux abricots secs et à la volaille, servi avec un tian de légumes : courgettes et tomates.



En dessert : une déclinaison autour de la fraise : un granité, des fraises en salade, parfumées avec du basilic, un petit pot de crème Chantilly avec des fraises en dessous, des physalis et du caramel, pour certains.



Nous étions servis par des élèves en tenue : jupe noire, chemise blanche, petit gilet, cravate, couleur mauve pour les filles, pantalon noir, chemise blanche, petit gilet, cravate mauve pour les garçons.



Gabriel nous a appris à plier une serviette en forme de sapin.  
Les élèves cuisiniers sont venus avec leur professeur pour qu'on leur pose des questions sur le menu.  
Nous les avons remerciés en les applaudissant.  
Nous sommes retournés dans le parc faire des jeux pour attendre le car.  
Nous sommes repartis après avoir remercié tout le monde, à 15 h et sommes arrivés l'école pour 15 h 45.  
Ce fut une belle journée.

