



Depuis dix ans, les sections de cuisinier et de serveur de restaurant organisent des soirées gastronomiques à thème et ouvrent ainsi le restaurant scolaire au grand public.

Les chefs partagent tous la même passion.

(PHOTOS: STEVE EASTWOOD)



En dix ans, 40 soirées au Lycée Technique de Bonnevoie

Grande soirée gastronomique «Lëtz Kichen» le 7 mars 2017

2.400 participants – un public curieux et passionné par la gastronomie

Le Lycée Technique de Bonnevoie, compte plus de 400 jeunes dans les métiers de l'alimentation dans ses sections de serveur de restaurant, de cuisinier, de traiteur, de boucher-charcutier, de boulanger-pâtissier, de pâtissier-confiseur-glacier et finalement de vendeur en boulangerie et en boucherie. La formation professionnelle, menant au certificat de capacité professionnelle (CCP) et au diplôme d'aptitude professionnelle (DAP), est dispensée en alternant entre les cours théoriques et pratiques au lycée d'un côté et la formation au restaurant patronal de l'autre.

Le lycée, fort d'une expérience de 25 ans, est fier d'avoir en son sein une équipe de maîtres d'enseignement techniques et de chargés de cours, tous issus du monde professionnel. Les élèves participent régulièrement à des concours professionnels nationaux et internationaux, comme par exemple à l'Expogast, à la Coupe Georges Baptiste, au Concours François Vatel, à l'Euro-Gastro Challenge, à l'IKA,... et se voient régulièrement récompensés de prix prestigieux.

Au cœur de l'art culinaire réside la création de produits

Les apprentis déterminent les quantités nécessaires des matières pre-

mières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits.

Tous les chefs partagent la même passion: transmettre aux élèves la passion qui les anime et collaborer étroitement avec les chefs formateurs en restaurant patronal, qui accompagnent les apprentis dans le cadre de la formation duale.

Les soirées gastronomiques – un échange convivial

Depuis dix ans, les sections de cuisinier et de serveur de restaurant organisent des soirées gastronomiques à thème et ouvrent ainsi le restaurant scolaire au grand public.

Lors de ces soirées à grand succès, les apprentis font preuve de leur savoir-faire. En cuisine, leur mission est d'élaborer et de confectionner des recettes sous le regard attentif de leur maître de cuisine et en service ils ont pour mission de déterminer le besoin en couverts, de sélectionner les vins, de dresser les tables et finalement de montrer leur savoir-faire pendant le service.

Une nouveauté depuis septembre 2016 est d'inviter à chaque soirée un chef renommé qui parraine les apprentis en les faisant profiter généreusement de son expertise. Ainsi le Lycée Technique de Bonnevoie est très fier d'avoir pu accueillir jus-

qu'à présent à ses fours les chefs Peter Körner, Henri Brimer et le sommelier Gildas Royer.

Chacune de ces expériences a constitué pour les apprentis une rencontre inoubliable. Cette collaboration fructueuse avec les chefs renommés a eu un effet très positif à la fois sur leur estime de soi et leur passion pour ce merveilleux métier.

Depuis 2007, le Lycée Technique de Bonnevoie partage avec un public conquis sa passion culinaire et compte aujourd'hui près de 2.400 participants à ses «Soirées gastronomiques».

Soirée gastronomique du 7 mars 10^e anniversaire

Pour fêter dignement le 10^e anniversaire des soirées gastronomiques à thème, les enseignants et les élèves de la section gastronomique du LTB organiseront un événement festif (la 40^e soirée) qu'ils placeront sous le thème «Lëtz Kichen – Grande région», avec le soutien du «Luxemburger Wort». L'apéritif est servi à 18h30, le dîner commencera à 19h30.

Ce dîner promet:

- Un menu délicieux à base de mets luxembourgeois et de la Grande-Région.
- Une sélection de vins accordés aux plats et présentés par Gildas Royer et les trois viticulteurs partenaires (Ben Dühr, Henri Ruppert et Daniel Vollenweider)
- Une animation musicale par Fernand Neumann.
- Un gâteau d'anniversaire confectionné par la section des boulangers-pâtisseries-confiseurs.
- Une partie du bénéfice est versée à l'asbl Ile aux Clowns.

Classes participantes: 01CUI+2/01GRI+2/CICUI/CIGRI XOTR

Enseignants en service: Josiane Bartz, Minh Doan, Monique Ketter, Anita Petry.

Enseignants en cuisine: Patrick Arens, Roberto Beltramini, Martine Dahm, Lorenzo Mastropietro, Carlo Sauber, Nico Thiel.

Enseignants en pâtisserie: Ed Ewert, Marc Lorang.

Menü Lëtz Kichen „Groussregioun“

Flosskriibsen
Rieslingszopp mat Kachkéiskrocketten
Frittéiert Mousse mat Fëschspiiss
Garnéiert Gromperenzalot

Schlecke-Ravioli mat Knuewelek a Péiterséilegzooss

Gebrodenen Zanderfilet op Saubounepurée
am Fëschjus mat Ourdaller Hanf Ueleg

Nosssorbet mat Hëpperdanger Kéisschläissen an engem Schotz Nëssschnorri

Rosa Rëndsfilet vum Charolais a gefëllte Kabes
mat Kanéngerchersstrampelen

Zooss vu Lëtzeburger Pinot noir
Geméis vu fréier
Gebrode Kniddelen

Groussen Dessertsteller

Prix: 90 euros par personne, boissons comprises.



Ce dîner promet un menu délicieux à base de mets luxembourgeois et de la Grande-Région.

(PHOTO: JULIEN RAMOS)

Wäiner

Crémant de Luxembourg

Domaines Vinsmoselle,
Cuvée XXV 25 ans

Domaine Aly Dühr «Barrique» 2015

Pinot-Noir «Terrasses»
Henri Ruppert 2015

Riesling Wolfer Goldgrube
Spätlese 2007,
Weingut Vollenweider

La section gastronomique compte plus de 400 élèves.



Réservation

60 places sont à disposition pour ce dîner. Veuillez nous faire parvenir votre réservation avant le 3 mars à l'adresse email suivante: aboclub@wort. Une confirmation vous sera envoyée par email avec les coordonnées bancaires pour le virement.

