

Enseignement À Saint-Joseph, qu'il est bon le chocolat !

■ Durant cinq semaines, les dix élèves de la mention complémentaire du lycée hôtelier ont été en stage dans des établissements prestigieux. Ils ont montré ce qu'ils avaient appris en matière de desserts au chocolat.

Les dix élèves de mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant du lycée hôtelier Saint-Joseph sont de retour de stage. Avant de clôturer l'année et passer leur examen, ils étaient durant cinq semaines en stage dans des établissements prestigieux, chez Serge Vieira à Chaudes-Aigues (2*), Cyril Lignac (1*) au Quinzième à Paris, Julien Allano (1*) Au Clair de Lune à Grignan, Cyril Attrazic (1*) à Aumont-d'Aubrac, Guillaume Viala (1*) au Belvédère à Bozouls, Rikart Hult à L'Épicurien d'Albi ou plus proche, chez Stéphane Amalric (Côté saveur), Quentin Bourdy (L'Univers), Maxime Couet (L'Épicurien), Bernard Boulliard (Relais de Farrou).

Vendredi midi, ils ont montré à leur professeur, Christophe Roques, ce qu'ils avaient appris auprès de leurs maîtres de stage, dont trois anciens de Saint-Joseph, en matière de dessert au



Les desserts au chocolat n'ont plus de secret pour les lycéens.

chocolat. « Comme un bonbon tout chocolat » était le thème de leurs compositions.

Le résultat est plus que bon : un pur délice.

Gageons que Malvina, Laure-Anne, Renaud, Amélie, Pierre, Robin, Morgane, Léa, Lucas et Adrien sont promis à un bel avenir dans ce domaine de cuisiniers en desserts, comme le leur a souhaité le directeur David Crespy : « À travers ces tartelettes comme

un bonbon tout chocolat, je vois que vous êtes tous armés pour valider votre diplôme et réussir dans le monde professionnel en suivant vos illustres prédécesseurs dans l'établissement : Cyril Lignac, Julien Allano ou Quentin Stéfani... »

Quentin Stéfani, qui opère à L'Épicurien à Albi, sur lequel Robin ne tarit pas d'éloges : « Un jeune chef (il a quitté Saint-Joseph en 2015) qui aime son métier et transmettre son savoir à la tête d'une équipe aussi passionnée que lui ».

Après avoir dégusté ces superbes desserts, David Crespy s'en est allé à Graves où l'attendaient deux cents jeunes venus des CM 1, CM 2 des écoles privées de Limogne, La Fouillade, Sauvansa, Notre-Dame et Sainte-Famille et des sixièmes de Saint-Dominique La Fouillade et Saint-Joseph pour un temps fort des élèves dits du cycle 3. Ils ont occupé leur après-midi avec des ateliers sportifs et artistiques, tout en développant des liens étroits entre établissements du grand Villefranchois.