

Formation. L'esprit de la maison Bras souffle sur le lycée hôtelier

■ Le chef de cuisine et le chef pâtissier du Suquet sont venus, hier, préparer un repas. Une rencontre unique pour les futurs cuisiniers ou serveurs. Bénéfique en tous plans.

Un menu du Puech du Suquet. C'est ce qui était proposé hier soir au restaurant d'application du lycée hôtelier Saint-Joseph. Est-il nécessaire de préciser que les tables étaient toutes occupées.

Ce menu avait été préparé dans l'après-midi par les élèves de terminale du bac professionnel restauration, avec le concours du chef de cuisine et du chef pâtissier de la maison Bras à Laguiole. Une belle opportunité pour les lycéens d'être au contact de professionnels reconnus et d'apprendre à leurs côtés. Une sacrée expérience. D'autant plus que les deux chefs, Régis Saint-Geniez et Simon Piefort, savent transmettre leur savoir-faire. En toute simplicité.

Régis Saint-Geniez accompagne l'aventure Bras depuis trente-cinq ans. Aujourd'hui, il est aux commandes du Suquet. Simon Piefort fait aussi partie de la famille, mot qui a un sens chez les Bras, « où on n'apprend pas seulement à cuisiner mais où existe un art de vivre ». Régis Saint-Geniez a tenu aux lycéens, lors de la présentation avant de passer en cuisine,



Les chefs, Régis Saint-Geniez et Simon Piefort (au premier plan), avec les élèves de terminale bac professionnel restauration.

un langage de vérité. Sur son métier, sur le travail, sur le management d'une équipe. Pas de langage de bois.

Après ce préambule, place aux travaux pratiques avec la préparation des plats du soir, mis à la carte du Suquet. Une cuisine qui fait la part belle aux plantes et respecte les produits.

Après avoir apporté tous leurs conseils en cuisine, Régis Saint-Geniez et Simon Piefort ont su-

La finale des « Toqués »

Le lycée hôtelier Saint-Joseph accueillera, lundi, la finale des « Toqués de l'Aveyron », parrainée par l'UMIH 12 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie). Elle réunira les meilleurs binômes d'élèves de la chambre de métiers de l'Aveyron, du lycée hôtelier Jean-Vigo de Millau et du lycée hôtelier Saint-Joseph.

Les trois premiers seront récompensés par l'UMIH 12, les autres par des partenaires locaux (Carrefour, VP Sport, Le Pavillon du Causse).

Le début du concours est fixé à midi et les résultats seront connus vers 17 heures, après délibération d'un jury de professionnels.

pervisé le service. Cette rencontre, due à l'initiative de Julien Lamanilève, un des enseignants du lycée et ancien de la maison Bras, aura été un moment unique.

Le temps d'un après-midi et d'une soirée, l'âme de la maison Bras s'est posée sur le lycée hôtelier.

G.L.