

## JEAN-LUC FAU AU LYCÉE HÔTELIER



Jeudi dernier, le lycée hôtelier organisait une soirée intitulée « Goûts et Couleurs » car le menu proposé au dîner avait été élaboré par le chef Jean-Luc Fau. Ce dernier exerçait à Rodez jusqu'à l'an dernier et détenait depuis 2002 une étoile au « Guide Michelin ».

La composition du menu était la suivante : thon micro aux aromates, pigeon du Mont-oyal, mousse de roquefort Baragnaudes et

feuille de chocolat noir aux épices.

Élèves et clients du restaurant d'application étaient ravis de découvrir cette cuisine inventive et savoureuse.

En janvier prochain, c'est l'équipe de la maison Bras qui viendra à la rencontre des élèves et proposera un menu servi en soirée.

Dans l'immédiat, ce samedi 15 décembre, enseignants et élèves accueilleront les visiteurs à l'occasion des portes ouvertes du lycée hôtelier, de 9 heures à 12 heures.