

## Julien Allano, chef étoilé et ancien élève du lycée, partage son expérience à St Joseph

Le restaurant d'application affichait complet jeudi soir dernier à l'occasion du menu gastronomique proposé par Julien Allano (accompagné de son maître d'hôtel), chef étoilé et ancien élève de St Joseph, et sa brigade d'élèves du lycée : « J'accueille souvent des stagiaires de St Joseph au sein de mon établissement (Joséphine Noblet est la dernière à avoir côtoyé le chef). Comme mon restaurant est actuellement fermé, je me suis dit que cela serait une bonne idée de venir partager mon expérience avec les élèves » confie le chef de cuisine du restaurant « Le clair de la plume » à Grignan (Drôme). « Et puis, cela m'a permis de retrouver mon ancien prof de cuisine Christian Délérès. Il m'a montré la voie et c'est ici que j'ai acquis les fondements de ma formation » ajoute Julien, lui qui était élève du lycée il y a une vingtaine d'années avant de parfaire son apprentissage chez Truchon à Sauveterre-de-Rouergue.

### « DONNER DU PLAISIR AU CLIENT »

Durant cette soirée gastronomique, Julien Allano a ainsi pu



Parrain de la promotion 2011 du lycée, Julien Allano, ici entouré de son équipe, revenait pour la deuxième fois au lycée depuis son apprentissage.

montrer différentes techniques aux élèves, majoritairement des Terminales Bac Pro (en troisième année d'apprentissage), très heureux de côtoyer des intervenants extérieurs de cette trempe. « Ça les valorise de travailler avec des grands chefs » souligne un de leurs professeurs Julien Lamanilève, en évoquant les dix-huit mains (dix en cuisine et huit en salle) qui composaient

la brigade de Julien Allano. « J'ai l'habitude de dire qu'un chef n'est rien sans son équipe. J'attends que les élèves donnent le meilleur d'eux-mêmes, et surtout, qu'ils donnent du plaisir aux clients ». Au menu du soir, une entrée végétale avec des légumes d'hiver, un plat chaud autour d'une pintade et une gourmandise au chocolat en dessert : « Au-delà du savoir-faire, c'est le faire savoir. La

cuisine est un métier de transmission, il faut donner du sens à ce que l'on fait. Pourquoi ce produit, quand le cuisiner, comment l'élaborer... »

Une philosophie à laquelle ont parfaitement adhéré les élèves, eux qui se devaient de sortir des assiettes « étoilées » pour cette soirée gastronomique. Et les quarante-cinq clients se sont régalés.