

Le Sidfranchois 24/11/2016

LES ÉLÈVES DE SAINT-JO BRILLEN AU CONCOURS CULINAIRE « LES TOQUÉS DE L'AVEYRON »



De belles distinctions pour les élèves de Saint-Joseph.

Ce lundi 21 novembre, six élèves de Saint-Joseph ont participé au concours culinaire organisé par la Chambre des métiers de l'Aveyron et l'UMIH. Il s'agissait de réaliser une entrée, un plat et un dessert avec les produits du terroir suivants : potimarron, bleu des Causses, carré d'agneau et châtaignes.

Charline Lenoir et Charly David obtiennent la 3^e place du concours.

Gaëlle Cortese et Simon Alexandre décrochent le prix spécial de l'entrée.

Bastien Gay et Louis Rigal sont récompensés par le prix de l'originalité.

ET AUSSI... LE RESTAURANT D'APPLICATION A ROUVERT EN SOIRÉE AU LYCÉE HÔTELIER ST-JOSEPH

Depuis le jeudi 17 novembre dernier, le restaurant d'application a rouvert ses portes en soirée au lycée hôtelier, pour le plus grand plaisir des gourmets. Une soirée d'ouverture qui a rencontré le succès escompté avec près de 50 convives accueillis. Rappelons que les élèves proposent des dîners ouverts à tous, certains jeudis de l'année. Et qu'il propose également des repas à l'heure du déjeuner, là aussi ouvert à tous, tous les mardis, jeudis et vendredis. Attention, réservations obligatoires. Plus de rens. au 05-65-45-01-13 ou sur le site du lycée (notamment sur les menus).