

Bulletin d'information du Lycée Renée Bonnet

Du 6 au 17 MARS 2023

REUNIONS, SORTIES, EVENEMENTS

- Sortie des T PSR dans une AMAP

Lundi 6 mars, après-midi.

Dans le cadre de leur chef d'œuvre, la classe de T PSR va visiter les serres d'une AMAP.

Accompagnateurs : M. Bion, Mme Tran.

- Heure d'information syndicale

Lundi 6 mars, 11h30 - 12h30, en salle C28.

- Interventions sur les addictions

Lundi 6 mars : intervention sur les addictions auprès des élèves de Terminales Bac Pro et CAP par des étudiants du service sanitaire de l'Université Paul Sabatier.

Heure	Classe	Salle	Professeur
8h20 - 9h20	T CR	B03	M ^{me} Hoenig
9h20 - 10h20	T BCTU	C14	M. Dremaux
10h35 - 11h30	T BP	C15	M ^{me} Elmi
11h30 - 12h30	T PSR	C14	M. Cayon
13h20 - 14h20	T SN	C29	M ^{me} Carraretto
14h20 - 15h20	T EDPI	D118	M ^{me} Wandelmer

- Conseils de classe

Date, Heure	Classe	Prof. principaux	Présidente	Lieu
Mardi 14 mars, 17h30	2 MP3D	M. Pauly M ^{me} Pradalier Longchamps	M ^{me} Bodin	Salle de réunion
Jeudi 16 mars, 17h30	2 MHR2	M. Renevot	M ^{me} Bodin	Salle de réunion
Jeudi 16 mars, 19h	2 MHR1	M. Santamaria	M ^{me} Bodin	Salle de réunion
Lundi 20 mars, 17h30	1 PSR	M ^{me} Soldi	M ^{me} Godreau	Salle C11
Lundi 20 mars, 17h30	2 MTNE	M. Tribillac	M ^{me} Bodin	Salle de réunion
Mardi 21 mars, 17h30	T PSR	M ^{me} Noel Roux	M ^{me} Bodin	Salle de réunion
Mardi 21 mars, 17h30	1 CR	M ^{me} Gendre	M ^{me} Godreau	Salle C11
Mardi 21 mars, 19h	T CR	M ^{me} Mouchel	M ^{me} Bodin	Salle de réunion
Jeudi 23 mars, 17h30	2 MA	M. Letienne	M ^{me} Bodin	Salle de réunion
Jeudi 23 mars, 19h	2 MAMREMI	M ^{me} Rousset	M ^{me} Bodin	Salle de réunion

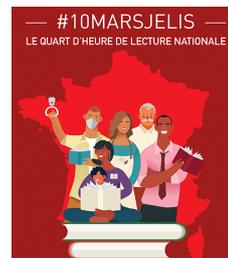
- #10marsjelis : le quart d'heure national de lecture

Vendredi 10 mars, de 10h05 à 10h20 : un « quart d'heure national de lecture » est organisé en même temps, partout en France.

Nous vous proposons de nous joindre à cet événement. Une sonnerie retentira à 10h05 pour démarrer le temps de lecture.

La sonnerie de la récréation à 10h20 marquera la fin de ce moment.

Elèves ou adultes de l'établissement, nous sommes tous invités à faire une pause dans nos activités pour lire le livre de notre choix.



- Journée Portes ouvertes
Samedi 11 mars, de 9h à 12h.

- Projection du film « Tirailleurs »

Vendredi 17 mars, de 8h30 à 12h

Les classes de 3A, 2MTNE, 1BP, 1SN, 1 BRC2, 1 BCTRPM et T BP assisteront à la projection du film « Tirailleurs » au cinéma L'Autan à Ramonville.



- Exposition « Dessine-moi l'écologie »

Du 6 au 17 mars, nous accueillerons au CDI l'exposition de dessins de presse de Cartooning for peace qui nous est prêtée par la MGEN.

PFMP

1 EDPI
1 SN
T BRC 1 et 2

du 9 janvier au 17 mars 2023 (8 semaines)
du 3 janvier au 10 mars 2023 (8 semaines)
du 6 mars au 22 avril 2023 (8 semaines)

Nous vous proposons de découvrir un reportage paru dans le cahier Midi de la Dépêche du Dimanche, n°226 du 26 février 2023.

le reportage



Toulouse (Haute-Garonne)

En cuisine avec les jeunes toqués

Ravioles au foie gras, filet de canard en croûte d'herbes, biscuit noisette à la gelée de coing et cannelés flambés... Quand les terminales du lycée Bonnet passent en cuisine, les «Qualivores» se régalent en salle. On envoie!

[Texte Pierre Mathieu. Photos: Fred Charmoux et PML.]

Dans le noir humide d'une soirée hivernale, ils sont cinquante, en couples ou entre amis, à se présenter aux grilles du lycée professionnel public Renée Bonnet de Toulouse, dans le quartier de Rangueil. On les appelle les Qualivores et ils ont réservé leur place au dîner préparé par les terminales du bac professionnel cuisine. Surprise en arrivant dans la salle, les tables, décorées en leur centre de chardons multicolores et d'objets passés à la bombe dorée, ne sont pas dressées. Ce sera « la tentative du jour » pour les élèves de la section service, Cristy, Sofyan et Pierre entre autres, qui devront positionner couverts, verres, assiettes à pain et serviettes une fois que les convives seront assis. Comme dans un spectacle dont le montage du décor ferait partie de la représentation. Le ballet commencera par un apéritif à la châtaigne, surmonté d'un nuage de fumée emprisonnée sous un film transparent...

Juste un dé de foie gras

Dans les écoles et lycées hôteliers, comme ce soir-là dans l'établissement public du sud de Toulouse, les dîners qui placent les étudiants en conditions réelles sont réguliers. Et lorsque les clients s'assoient, la majeure partie du travail est déjà réalisée.



Sandrine Dominé détaille les consignes du dessert

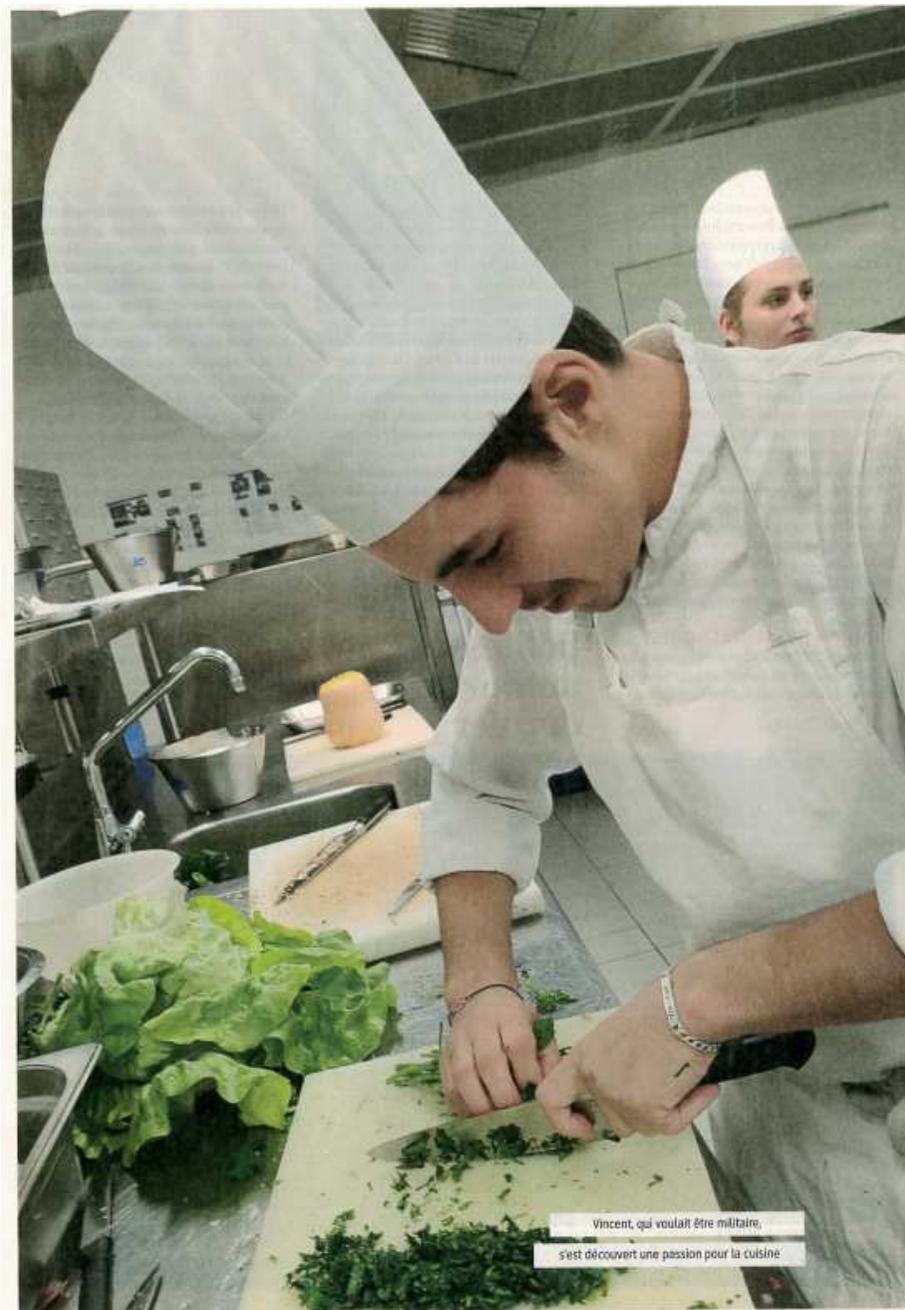
Il était ainsi 15h30 quand les dix élèves d'Alexis Santamaria, grands ados vêtus de blanc, des chaussures de sécurité jusqu'à la toque, ont fait le cercle devant le tableau vidéo où défilait le menu du jour. Butternut dans tous ses états, ravioles de gésiers confits au foie gras de canard, puis filet de canard IGP Sud-Ouest en croûte d'herbe, coulis de mâche, laitue et choux de Bruxelles braisés, et pour finir, biscuit noisette, gelée de coing, granny smith et ananas pochés.

Par équipes de deux, chef et commis, ils se répartissent à leurs postes de travail, sortent les longs couteaux éminceurs. Les ingrédients, butternut, lard, bouquets de persil et salades tranchent sur le brillant de linox. La voix d'Ahmadou, grand gaillard de 17 ans, couvre le concert des ustensiles. « C'est l'Italie qui m'a fait aimer la cuisine, j'y ai travaillé avec un oncle en été, j'ai fait des desserts de mariage, c'était bien », raconte-t-il en démarrant la pâte à ravioles : farine, eau, sel, huile et jaune d'œuf... « œuf en brique, pour faire plus simple », précise le prof, qui sort le foie gras d'un frigo.

« C'est une année compliquée pour le foie à cause de la grippe aviaire, confirme le chef Santamaria, il y a peu de quantités et les prix augmentent. » Mais cette recette ne prévoit qu'un dé du précieux foie, placé au cœur de la raviole avec le gésier confit et la duxelle de champignons. Des morceaux de butternut fument dans une sauteuse, pour caraméliser avant de finir de cuire, mouillés au bouillon de volaille.

«Un coup de propre!»

Avec une rapidité mécanique, Vincent tranche un bouquet de persil, aux ordres de Diego, son binôme et chef du jour. À 18 ans, Vincent qui s'accrochait il y a



Vincent, qui voulait être militaire, s'est découvert une passion pour la cuisine

♦ ♦ ♦ deux ans à une vocation de militaire, s'est pris d'une passion exclusive pour la cuisine... « J'ai eu un premier stage au restaurant éphémère de Pierre Lambinon et j'ai adoré », raconte ce bossueur remarqué par le créateur du Py'r, restaurant 2** Michelin niché à deux pas de la Garonne à Toulouse, qui figure déjà dans La Liste, classement des meilleures tables du monde. « Depuis, je travaille au Py'r en plus du lycée, ça fait des heures, mais c'est sans regret parce que j'apprends énormément, et on n'est que des jeunes en cuisine ! », s'enthousiasme Vincent, qui trépigne d'avoir son bac pro.

Diego, une tête au-dessus de lui, a aussi pris ses marques en restaurant : au Komo, au pied des premières pistes d'Ax-3-domaines, et à la maison basque Arcé, à Saint-Étienne-de-Baïgorry. La voix du prof interrompt les bavardages : « On passe un coup de propre sur son poste ! ».

Embauches dans l'année

Tout aussi actif est le deuxième groupe de cuisine qui prépare la mise en bouche et le dessert du dîner, sous la direction de San-

drine Dominé. Au tableau lumineux, elle a fait défiler la fiche technique du biscuit noisette, gelée de coing, granny smith et ananas poché. La photo dévoile un dessert très graphique sur une roue de gelée, coiffé d'une crème montée. Cette création date du dernier concours du MAF, meilleur apprenti de France, lancé sur le modèle du meilleur ouvrier de France. On ne passe peut-être pas à la télévision face au jugement de Cyril Lignac et Mercotte (Le meilleur pâtissier, M6), mais le titre de MAF est autrement reconnu dans le métier.

À leur poste, Aurélie et trois copines pèlent plusieurs kilos de coings, fruits aussi

réticents à se laisser peler et épépiner qu'à couper en morceaux. En attendant de cuire, ils trempent dans un bain d'eau citronnée. Dans son coin, Liam surveille le mélangeur dans lequel il fait tourner amandes et noisettes pour le biscuit. « Je préfère faire les tartes aux fruits », glisse-t-il. Du moins a-t-il pu choisir son orientation, cuisine plutôt que service.

Sandrine Dominé, professeure de restaurant, déplore les errements passés de la formation professionnelle : « Il y avait à l'origine un tronc commun en seconde et les élèves choisissaient cuisine ou service en première, puis il a fallu décider de sa spécialité dès la seconde, aujourd'hui on est heureusement revenu au choix au niveau de la première... »

Mais quelle que soit la spécialité, face au manque de personnel dans la restauration, les embauches sont nombreuses dès la sortie du lycée professionnel... « Parfois même en cours d'année », observe l'enseignante.

Le temps s'est comme concentré, il est 18h30, l'heure de la pause. Avec ses premières années de CAP, Nicolas Edru, dans

On se fait des politesses autour du dernier cannelé



Liam prépare le biscuit au mélangeur: œufs, amandes, noisettes et sucre

une autre cuisine (à croire qu'il y en a une derrière chaque porte, ainsi est-on tombé par hasard sur un atelier parfumé à la vanille dont les élèves, sous des casquettes plus tendance que les toques d'à côté, démoulaient d'appétissants petits cannelés), chez Nicolas, donc, toute l'équipe déboule pour avaler croque-champignon, aligot jambon et poire Belle-Hélène, avant le coup de feu.

Du travail, jour et nuit

Parés et coupés en deux dans la longueur, marqués de profonds sillons dans le gras, les magrets, après un premier grill, passent au four pour la cuisson à basse température, 57° à cœur pendant 30 minutes. Wilcia, grande jeune fille, qui ne « se laisse pas embêter par les garçons », plante le thermomètre dans la viande. En gastro, le magret est servi rosé... Les ravioles plongent dans l'eau frémissante, Vincent scelle encore les siennes à l'emporte-pièce, on se dépêche !

Avant 20 heures, tous les clients sont assis autour des nappes rondes. Profs en retrait, les serveuses et serveurs en costume cra-



L'atelier pâtisserie

vate prennent chacun possession de leur table. La dégustation commence par un cappuccino de butternut, un crosneski chaud-froid et une compotée de butternut. Au passe-plats, les ravioles défilent dans leur assiette gourmet, puis le filet de canard nappé de sa croûte de chapelure beurrée aux herbes. Le silence gagne la cuisine, la brigade est passée en salle, accueillie par des applaudissements.

Vers 23 heures, les conversations s'attardent, on se fait des politesses autour du dernier cannelé, et on repart dans la nuit, éclairée par le M jaune du fast-food d'en face ouvert jusqu'à 2 heures du matin. Dans la restauration, jour et nuit, il y a du travail pour tout le monde.

À table!

Les déjeuners et dîners des écoles hôtelières et restaurants d'application sont ouverts dans la plupart des établissements d'enseignement professionnel de la région. On y approche la gastronomie à un prix accessible. (36 € le dîner des Qualivores, Emanation de l'Irqualim, l'organisme de promotion des produits labellisés.)

plus d'infos

Devenir qualivore
Epicurien amoureux de l'Occitanie et de ses produits, vous pouvez rejoindre gratuitement les qualivores. Au cours de l'année, organisation de dîners (le 8 février dernier au lycée Bonne le 19 janvier au lycée hôtelier de Toulouse), envoi de newsletter contenant produits, bons plans et recettes de saison.
www.qualivores.fr
Tel.04.67.06.23.61 et 05.63.75.26.19.



En fin de soirée, des braves pour les cuisiniers et l'équipe du service