

Une boulangerie-pâtisserie pédagogique au lycée

Pain croustillant et viennoiseries seront au programme des élèves du Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme. La section vient d'être inaugurée.



François Delestre, responsable de travaux présente le four à pain ultramoderne.

Le programme d'extension du lycée hôtelier prévoyait une unité de boulangerie pâtisserie. Désormais, l'outil pédagogique est opérationnel au sein de l'établissement scolaire. Bénéficiant d'un espace généreux, le laboratoire ultramoderne est équipé de quatre pétrins à commandes robotisées, un four à pain de dernière génération, des compartiments réfrigérés et deux grands plans de travail.

La section peut accueillir deux types de promotions : l'une pour une classe de douze à vingt-quatre élèves en forma-

tion de boulangers pâtisseries bac pro. La seconde, plus technique, s'adresse à des niveaux bac pro à BTS, qui s'orientent vers une mention complémentaire de boulanger pâtissier d'hôtel. « *Les grandes chaînes hôtelières et restaurants gastronomiques produisent leurs viennoiseries, pâtisseries et pains, en interne* », précise Didier Leder, le proviseur. « *Cette formation répond à la demande.* »

Le laboratoire inauguré jeudi en présence de trois professionnels renommés du Loir-et-Cher, a donné suite vendredi à la mise en route.

L'honneur de la première four-



Stéphane Delvert, ancien élève du lycée, lance la première production.

née, sous l'œil vigilant de François Delestre, responsable de travaux, est revenu à Stéphane Delvert, ancien élève du lycée. A son palmarès figure le titre de champion de France des desserts en 2004 et plusieurs saisons au Martinez de Cannes. Côté exploitation, l'établis-

sement réserve sa production à ses trois restaurants pédagogiques et à sa brasserie.

Cor. NR : Michel Lomba

Renseignement et inscription :
Lycée des métiers de l'hôtellerie et
du tourisme, 174 rue Albert-1^{er},
Blois, tél. 02.54.51.51.54.