

# Lycée hôtellerie et tourisme de Blois : le goût pour les produits du terroir

Depuis plusieurs années déjà, l'établissement reconnu au niveau national met en valeur les produits du terroir loir-et-chériens. Gros plan.

Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire est l'un des établissements professionnels les plus cotés en France. Depuis quelques années déjà. Le site de la rue Albert 1<sup>er</sup> à Blois accueille aujourd'hui dans des conditions optimales (lire par ailleurs) 630 élèves - dont 240 internes -, formés du CAP au BTS en passant par le Bac pro dans des domaines aussi complémentaires que sont la cuisine, le service, la cuisine et le tourisme. « *Le tourisme est d'ailleurs à prendre au sens large* », explique sereinement Didier Le Der, le proviseur, « *car il faut prendre en compte l'aspect commercial, le développement touristique local ou le guidage.* »

## Miel, vins...

Mais tout cela n'est finalement que la partie émergée de l'iceberg professionnel. Car le lycée hôtelier - comme on a l'habitude de l'appeler communément -, c'est aussi la mise en valeur du patrimoine gastronomique local. Autant à l'adresse du public que des élèves qui apprennent leur métier. Plusieurs faits viennent confirmer l'impression.

En 2010, en partenariat et à la demande de la Région Centre, l'établissement scolaire a été choisi pour effectuer la promotion

de produits locaux à Chennai en Inde à l'occasion du Festival « Bonjour India ». Ce fut l'occasion, bien loin de nos contrées ligériennes, de faire connaître miel du gâtinais, vins de Loire, plats comme la tarte tatin et le savoir-faire qui va avec.

## ...Asperges et fromages de Selles-sur-Cher

L'an dernier, le lycée hôtelier s'est, cette fois-ci, adressé, si l'on peut dire, à ses élèves. En partenariat avec la coopérative Agralys qui livre et distribue les asperges vertes de Chambord et sous la férule bienveillante

d'un professeur de cuisine François Guionie, les jeunes ont appris à préparer ce produit au travers de recettes simples et d'autres plus élaborées. « *C'était une démarche intéressante car cela permettait de mieux appréhender l'asperge, pas toujours connue, et d'apprendre à la valoriser.* »

Autre démarche intéressante, en mars dernier, le site blésois a accueilli le Congrès national des lycées hôteliers. L'occasion de mettre en place à l'intention des visiteurs un salon des vins qui a notamment fait la part belle au

l'élève. « *C'était une démarche intéressante car cela permettait de mieux appréhender un aliment pas toujours connu et d'apprendre à le valoriser* », confie François Delestre, assistant chef de travaux au lycée.



Le lycée compte aujourd'hui pas moins de 630 élèves.

Touraine Mesland, Cour-Cheverny et autres Cheverny.

Et maintenant, pourrait-on dire? Car il ne faut pas s'arrê-

ter en si bon chemin. L'établissement songe à développer une étroite coopération avec les producteurs de fromages de

l'Appellation d'Origine contrôlée (AOC) Selles-sur-Cher. Là, encore, l'objectif est de faire découvrir le côté unique de ce

produit du terroir aux lycéens et de développer de multiples recettes. Affaire à suivre.

**Pascal AUDOUX**