

## De conditions de travail optimales



Photo Pascal Audoux

*Une boulangerie ultramoderne.*

*« C'est vrai que l'aménagement des nouveaux locaux ont pour conséquence des conditions d'études et de travail extraordinaires pour les élèves. Des conditions que même certains chefs cuisiniers n'ont pas. Cela facilite l'insertion professionnelle de nos jeunes et contribue au rayonnement de notre lycée. »*

Tout est dit dans cette phrase lâchée d'un trait par François Delestre, assistant au chef de travaux Christophe Quantin <sup>(1)</sup> au lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire. L'établissement possède depuis peu de temps des locaux flambant neuf et des plateaux techniques dernier cri. Dans une des cuisines, four chaud ultramoderne côtoie plaque mijotante, feu vif, friteuse, plan de travail avec point d'eau et plafond aspirant. Le lycée abrite - et on ne le sait pas toujours - une boulangerie qui n'a rien à envier à personne. On y trouve notamment une cellule de refroidissement,

un four de haute technologie et même une machine à fabriquer du levain liquide. A noter d'ailleurs que le lycée va ouvrir à la rentrée 2012 une formation complémentaire en boulangerie d'hôtel. Elle permettra à tous les détenteurs de diplômes de niveau 5 (Bac...) d'apprendre à concocter toutes sortes de pains, viennoiseries et pâtisseries.

Cela non plus on ne le sait pas sans doute mais le lycée hôtelier, c'est aussi deux restaurants, un d'initiation un autre d'application et une brasserie ouvert à tous (sur réservations au 02.54.51.51.54) où les élèves peuvent en conditions réelles apprendre le métier. Mais c'est aussi un hôtel de six chambres dont le standing va du deux étoiles à la suite. Unique à Blois.

**P.A.**

(1) Meilleur ouvrier de France en cuisine.