

Ils assurent le cocktail au palais de l'Élysée...

15/01/2013 05:36

Les élèves blésois entourent François Hollande: inoubliable !



Vendredi dernier restera une journée inoubliable pour douze élèves de 1^{er} bac technologique du Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Blois. Leur mission était pour le moins exceptionnelle: servir le cocktail offert par la présidence de la République aux corps diplomatiques, au palais de l'Élysée. Rien de moins...

5h. Les élèves prennent le train en direction de Paris, accompagnés par Mme Guérin, professeur de restaurant, et M. Quantin, chef de travaux du lycée hôtelier. « *Nous avons été accueillis à l'Élysée à 8h45 par Vincent Jumert, intendant-adjoint qui se trouve être un ancien élève du lycée hôtelier de Blois et qui nous a sollicités. Après un repérage des locaux dans lesquels nous allons être amenés à travailler, nous nous sommes répartis en trois groupes pour le dressage du buffet, la mise en place de plateau de canapés et la préparation des boissons.* »

10h45. La brigade enfle costumes noirs, chemises blanches, cravates noires et chaussures cirées, retouche sa coiffure. « *Nous sommes fin prêts pour le service du cocktail pour les vœux du président de la République auprès des ambassadeurs. Juste avant le discours du Président, Vincent Jumert nous fait rapidement visiter l'hôtel de Marigny qui servait de lieu de résidence pour les délégations étrangères. Puis nous nous mettons en poste: 3 élèves derrière le buffet boisson et 8 pisteurs.* » Le ballet des serveurs commence, les plateaux en argent massif sont très lourds mais il faut garder le sourire.

13h. Le cocktail est débarrassé sans que les jeunes n'aient pu s'approcher du Président. « *Nous nous apprêtons à faire une photo du groupe dans le hall de l'Élysée quand le président de la République est descendu de son bureau. Il nous a salués tous un par un et s'est joint à nous pour la photo!* » Les Blésois vont ensuite prendre le temps de découvrir quelques merveilles de l'Élysée, notamment les couverts en argent et vermeil... En cuisine, ils rencontrent le chef Bernard Vaussion et son second.

Avant de rentrer, petit détour par le célèbre palace du Plaza Athénée pour une visite des cuisines du restaurant d'Alain Ducasse. Puis au restaurant Lasserre (2 macarons), où le chef Christophe Moret, un autre ancien élève du lycée hôtelier de Blois, les attend.

Autre lien vers l'article sur le site du Lycée

- le cocktail au Palais de l'Élysée [ici](#)