



*L'attention des adhérents de l'association  
des Anciens Elèves du lycée d'hôtellerie et de tourisme de  
Blois*

**Vous êtes 1105 inscrits à ce jour**

Blois, le 29 juin 2016

Bonjour,

A la veille des vacances pour certains, de la haute saison pour d'autres, vous trouverez ci-après les dernières informations de notre réseau ainsi que celles de la vie du lycée.

Dans cette newsletter, vous trouverez **le bulletin d'inscription à notre soirée du 25 novembre prochain. N'attendez pas le dernier moment pour vous inscrire !**

### **Quel Plat pour Blois ?**



Le concours que nous avons lancé début juin bat son plein !

Nous vous invitons à y participer. Professionnels, amateurs, vous êtes tous conviés à proposer le plat qui représentera le territoire du Blaisois !

Si la gastronomie est aujourd'hui une force d'attractivité majeure pour certains territoires, force est de constater que Blois n'est, pour le moment, pas reconnue pour une spécialité culinaire singulière, qu'elle soit salée ou sucrée.

**Ainsi, la Ville de Blois et l'office du tourisme Blois - Pays de Chambord organisent, en collaboration avec les restaurateurs et l'association des commerçants Blois Shopping, un concours, auprès du grand public (professionnels et amateurs), pour la création d'un plat populaire du blaisois (un plat salé et un plat sucré).**

**Objectif : inventer deux recettes susceptibles à l'avenir de symboliser et représenter le territoire blésois.**

Ce concours a été labellisé par le ministère de l'économie dans le cadre de la fête nationale de la Gastronomie qui se déroulera du 23 au 25 septembre prochain.

La date limite de remise des fiches techniques est repoussée au 13 juillet. Vous disposez de quelques jours supplémentaires.

Ce concours est ouvert aux amateurs comme aux professionnels. Retrouvez l'ensemble des informations pour concourir dans les liens suivants [la présentation du concours, cahier des charges, règlement](#) et les deux fiches techniques : [plat salé](#) , [plat sucré](#).

Les finalistes se retrouveront le **samedi 24 septembre 2016**, pour la réalisation des recettes, le plat salé, le matin, au lycée d'hôtellerie et de tourisme et l'après midi, le dessert, au Centre de Formations des Apprentis.

## Agenda

Le inscriptions à la soirée des anciens élèves du **vendredi 25 novembre 2016** sont ouvertes. Retournez votre bulletin d'inscription en utilisant ce lien : [Inscription soirée du 25 novembre](#).

Au cours de la soirée qui suivra l'assemblée générale de l'association, les promos anniversaires 1986 - 1996 et 2006 seront à l'honneur pour fêter leur trentième – vingtième et dixième anniversaire de sortie de promo.

**Reprenez contact avec vos ami(e)s, parfois perdu de vue et venez nous rejoindre.**

## Recrutement et offres d'emploi

Je profite de cette newsletter pour vous faire part des offres d'emploi déposées cette semaine :

Tourisme : [assistante responsable projets voyages à Vendôme](#)

Hôtellerie : Le restaurant « **Chefs de France** » est une concession positionnée sur le **Pavillon Français du parc EPCOT à Walt Disney World en Floride** qui propose aux visiteurs de découvrir les traditions culinaires françaises.

Trois fois par an, ce restaurant appartenant **au Groupe Bocuse**, recherche des jeunes souhaitant travailler un an à l'étranger, dans le but d'exporter et de développer leur savoir-faire. Ceux-ci se voient attribuer le statut de **Représentant Culturel** et bénéficient par conséquent d'un visa particulier.

[Hôtes-Hôtesse en Boulangerie-Pâtisserie](#) / [Commis Pâtisseries](#) / [Boulangers](#) / [Serveurs-Serveuses](#)

Vous trouverez dans le lien ci desous les résultats d'une enquête sur les difficultés de recrutement réalisée par **L'Hôtellerie Restauration** et CHD Expert en avril.

<http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/emploi/2016-04/Pourquoi-les-CHR-ont-ils-du-mal-a-recruter.htm>

## Des nouvelles des anciens

**Eric LACAUD, BTH 83-BTS 85**

Eric est aujourd'hui à la tête des 66 restaurants du groupe Crescendo. Hormis son parcours, vous trouverez ci-dessous la plaquette de présentation de ce groupe mais également la plaquette recrutement pour les jeunes diplômés ou plus anciens expérimentés.

*« 50 ans dont 30 ans de « Cafet' » même si ce mot est bani de notre langage depuis longtemps. Nous préférons le terme restaurant, beaucoup moins péjoratif. Il n'en reste pas moins que cette partie des métiers de la restauration est très enrichissante et très formatrice pour de jeunes diplômés.*

*1986, débuts dans une petite chaine rachetée par Caf Casino en 1990 ( je fais la connaissance de Christopher Shafroth, futur fondateur de Crescendo).*

*1990/1994 directeur d'un établissement caf Casino sur Bordeaux.*

*1994 arrivée chez Crescendo pour devenir directeur associé du restaurant d'Agen ( 5eme ouverture du groupe fondé en 1992).*

*1997 directeur régional Aquitaine avec ouverture de 20 restaurants Crescendo sur 16 années.*

*2013 directeur général en charge de l'exploitation des 66 restaurants du groupe »*

[Présentation du groupe Crescendo](#) et [Plaquette recrutement](#)

### **Dominique MOREAU BTH83**

Dominique dirige aujourd'hui l'Orée des Chênes à la Ferté saint Aubin « <http://www.loreedeschenes.com/> »

A l'heure de l'Euro 2016, vous trouverez dans le lien suivant ses souvenirs alors qu'il s'occupait du château de Clairefontaine en 1998 ! [Dominique MOREAU BTH 83](#)

### **Stéphane TANSORIER BTH 86**

Si vous êtes de passage à Toulouse, passez voir Stéphane ou tout du moins allez manger dans l'un de ses trois établissements : [Le Garde Manger](#) / le N°26 / [Le Bistrot du Port](#) C'est simple, vous retrouverez sur chacun d'eux la plaque label des anciens élèves : [Plaque label AELHTB du n°26](#)

Vous trouverez son très riche parcours dans le lien suivant : [Stéphane TANSORIER BTH 86](#)

*PS : Faites moi part, de votre expérience, de votre parcours, des établissements que vous occupez, je me ferai un plaisir de les mettre en avant dans une prochaine newsletter !*

### **Nettoyage du fichier sur le site internet**

Si vous êtes attentifs...et vous l'êtes, vous vous apercevrez que le nombre d'inscrits sur le réseau baisse. Ceci provient des fiches créées en double et que nous éliminons au fur et à mesure du nettoyage du fichier.

Vous avez été ou allez être contacté par mail pour mettre vos fiches à jour. Les membres du conseil d'administration de l'association sont en charge de ce fastidieux travail.

Nous vous remercions par avance de bien vouloir consacrer deux minutes pour répondre au mail que vous recevrez.

*Dans l'attente de vous retrouver, bonne soirée, et à bientôt*

*Thierry HERVE  
[aelhtb41@gmail.com](mailto:aelhtb41@gmail.com)*