

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

**Vous êtes 1188 inscrits sur le
réseau, à ce jour**

Blois, le 18 avril 2019

Bonjour à toutes et à tous,

Une activité professionnelle et personnelle chargée ne m'ont pas permis de vous envoyer plus tôt cette newsletter. Je vous rassure le lycée est toujours debout !

L'actualité a toutefois été relativement chargée ces derniers temps. C'est assez rare à cette date mais un nouveau Proviseur est arrivée au 1^{er} janvier dernier, Biagio ABATE, ayant été nommé Directeur académique adjoint en Loire Atlantique, Hartmuth BARCHE lui succède, provisoirement jusqu'à la fin de l'année scolaire avant l'arrivée d'un autre Proviseur au cours de l'été, affaire à suivre !

Vous trouverez ci après un article de presse annonçant son arrivée : [Hartmuth BARCHE](#)

Avant de vous parlé du quarantième anniversaire du Lycée 1979-2019 que nous valoriserons tout au long de la prochaine année scolaire, quelques infos depuis notre dernière soirée des anciens élèves en novembre dernier.

Deux nouveaux MOF

Quel palmarès pour les anciens du lycée, en cette fin d'année, lors des différents concours de MOF. 4 finalistes dont 2 nouveaux MOF.

Auparavant, c'est au lycée que s'est déroulé une des demi-finale cuisine : [Demi finale MOF au Lycée](#)

MOF arts de la table

Deux des onze finalistes du concours Maître d'hôtel du service et des arts de la table, qui se déroulait à l'Hôtel Barrière à Deauville étaient des anciens du Lycée, Yoann GREGORY, directeur du restaurant Yam'Tcha à Paris ([article Touraine gastronomie](#)) et Antoine PETRUS, directeur général des établissements du groupe TAILLEVENT. Antoine est le premier en France à décroché un double MOF dans les métiers de la salle, après celui de Sommelier en 2011 ([article Bulles gourmandes – Les nouvelles gastronomiques](#)).

Quel palmares pour Antoine :

2004 : BTS au lycée

2006 - Meilleur jeune sommelier d'Ile de France (Trophée Ruinart)

2007 - Meilleur jeune sommelier de France (Trophée Ruinart)

2008 - Sommelier de l'année par le Magazine Le Chef 2008 - Finaliste du Meilleur Sommelier de France

2010 - Finaliste du Meilleur Sommelier de France

2011 - Meilleur Ouvrier de France Sommelierie

2012 - Finaliste du Meilleur Sommelier de France

2015-2018 - Top 30 des trentenaires influents dans la gastronomie par Atabula.com

2016 - Sommelier de l'année par le Guide Pudlowski

2016 - Jeune directeur de salle de l'année (Trophées Gault&Millau 2017)

2016 - Sommelier de l'année par l'Académie Internationale de la Gastronomie

2018 - Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel

Mars 2019 : Parrain de la promotion 2019 au lycée, Antoine a fait l'honneur de sa présence aux élèves lors de leur dîner de gala.

MOF Cuisine

A l'instar de la salle, deux anciens du lycée étaient également en finale les 21 et 22 novembre dernier au Touquet, Dominique PEPIN ([Touraine nouvelles gastronomiques](#)), promo BT 84, chef au Haut de Loire, aux côtés de Remy GIRAUD et Fabrice GENDRIER, promo BEP 84, chef création salé chez Lenôtre ([nouvelles gastronomiques](#)).

Fabrice a décroché le ruban tricolore mais Dominique n'a pas dit son dernier mot, ce sera pour une prochaine fois

A noter que cette finale s'est déroulée sous la présidence de Alain DUCASSE assisté de trois vice-présidents dont Christophe QUANTIN, promo BTS 84, MOF1993 et ancien chef des travaux au lycée jusqu'en 2013.

Bravo à vous tous pour ce magnifique parcours.

Deux étoiles au Michelin pour Christophe HAY

Christophe HAY, « la Maison d'à côté », et son équipe ont décroché leur seconde étoile au Michelin en janvier dernier. Avec Dominique PEPIN aux « Hauts de Loire », ce sont donc deux anciens élèves qui sont à la tête des fourneaux des deux étoilés du Loir-et-Cher !

[Touraine nouvelles gastronomiques – C. HAY](#)

[La gastronomie à deux étoiles en Loir-et-Cher](#)

Rencontre régionale de la restauration :

Rencontre organisée au lycée, à l'initiative de l'association Cuisine en Loir et Cher dont le président n'est autre que Christophe LUNAI, ancien élève, du domaine des Closeaux à Valières les Grandes : [A vos fourchettes citoyens](#)

Vie du lycée

Vous trouverez dans le lien suivant un joli petit film de promotion que le lycée a dernièrement réalisé :

<https://youtu.be/CR6Y83mX-KY>

En décembre dernier, les festins de Julie ont mis en valeur la cuisine de la Renaissance au sein du château de Chambord. Les élèves du Lycée ont participé à cette mise en scène mi-Renaissance, mi-Surréaliste. Ils en garderont un bon souvenir. : [Le Lycée hôtelier de Blois s'est mis en 4 pour le Festin de Julie à Chambord nr](#)

Article à retrouver sur le site du lycée

[Les BTS Responsable d'Hébergement à Paris](#)

[Finale régionale des desserts, Augustin Renault, élève de MCCDR](#)

[Découverte de nos trésors régionaux pour les 2 classes de TST MHR](#)

[Les BTS à la réalisation du buffet pour les voeux du Maire \(article NR\)](#)

[Une délégation chinoise en stage au lycée \(article NR\)](#)

[Finale régionale de la Coupe Georges Baptiste - élève de 1PRO CSR](#)

[#FlashTonService : concours photo sur les métiers de la salle](#)

40ème anniversaire du lycée 1979-2019

Septembre 1979, le lycée hôtelier de Blois ouvrait ses portes. Nous fêterons le quarantième anniversaire de notre lycée tout au long de l'année scolaire 2019-2020 . Dans les prochains mois, nous vous solliciterons pour participer à l'organisation des différents événements.

Le lycée en relation avec le bureau de l'association mettra sur pied un programme dans ce sens. Au delà d'un grand rendez vous festif qui se situera en mars 2020, à priori le vendredi 20 mars, des rencontres, conférences, forum....seront organisés dès septembre 2019 avec les anciens élèves.

Nous vous tiendrons régulièrement informé de l'avancée de celui-ci.

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

Thierry HERVE
aelhtb41@gmail.com