

Lycée Renée Bonnet : printemps au cœur de l'innovation et la tête dans les étoiles...

En ce jour de printemps 2017, 3 classe d'élèves des Métiers de la Restauration ont créé, autour de chefs étoilés et de Meilleurs Ouvriers de France de la Région Midi Pyrénées un déjeuner d'exception et d'excellence servi autour de l'innovation Georgette©, couvert multifonction double médaille d'or du concours Lépine 2016. Son créateur, Jean Louis Orengo, est le partenaire du lycée pour un projet d'innovation culinaire depuis le début de l'année scolaire 2016 2017. Cette prestation a été réalisée sous le regard de monsieur Jean Pierre Poulain, sociologue et anthropologue de l'alimentation et des cultures alimentaires. Les jeunes apprenants cuisiniers et serveurs ont travaillé depuis plusieurs semaines autour de créations culinaires les plus adaptées possibles à cette ingénieuse invention, déjà adoptée par des grands noms de la cuisine française, comme les chefs pluri étoilés Gilles Goujon, Pascal Ackermann ou Yannick Delpuch. Les élèves du lycée ont ainsi régalié plusieurs publics ciblés par le projet, tout d'abord les jeunes enfants, puis les femmes blogueuses culinaires, et enfin les chefs étoilés. Ils ont mis au service de la cuisine et du créateur de la Georgette, Jean-Louis Orengo, leurs compétences et savoir faire pour étudier puis réaliser des mets aussi succulents que parfaitement en harmonie dynamique avec le couvert révolutionnaire. Ils ont collaboré avec leurs camarades de la section industrielle Technicien d'Usinage qui ont réalisé un prototype support pour le couvert Georgette© et cet événement du 20 mars.



© Cyril ZEKSER - ArchiFood|Rock - Tél. : +33.662.360.111



© Cyril ZEKSER - ArchiFood|Rock - Tél. : +33.662.360.111

L'ensemble des invités autour de madame la Rectrice
de l'Académie de Toulouse, de monsieur Jean-Louis Orengo ,
inventeur, et de monsieur Poulain, sociologue

Le couvert Georgette en Titanium



Les élèves représentatifs des classes créatrices
du support Georgette entourés par monsieur Orenge
et leurs professeurs



Monsieur Franck Renimel, chef étoilé, avec les élèves
de 1^{ère} Bac Pro cuisine pour la préparation du repas des étoiles



© Cyril ZEKSER - ArchiFoodRock - Tél : +33.662.360.111

imtag



© Cyril ZEKSER - ArchiFoodRock - Tél : +33.662.360.111

imtag

Les mignardises servies en fin de repas
'Déclinaison autour du fruit'

Monsieur Orengo, monsieur Yves Thuries, (MOF chocolatier), monsieur François Bourgon,
(MOF maître affineur), monsieur Jérémy Morin (chef étoilé l'Aparté *)