**Projet :**

Année 2016 – 2017 – Classe 1 HOT2

**Professeur :** Benoit DELALAIN

**Vendredi 10 Mars 2017**

***Mise en Place d’une soirée gastronomique***

***avec comme thématique l’Opéra dans tous ses états…***

**Objectifs :**

*Organiser et Mettre en œuvre une soirée gastronomique et thématique*

*Concevoir une prestation de haute qualité en lien avec un art parallèle :* ***L’OPÉRA***

*Concevoir et mettre en place une prestation évènementielle*

**Contact :** Gilbert HENRY, Directeur Administrateur / Jean Baptiste LEBLOND, Gérard TREMLET.

**Opéra Bouff’ méthode Bazeilles…**

**Menu à tarification spéciale à109€ Euros Boissons comprises**

**"Opéra Bouff’" :*Le Mariage de l’Opéra et de la Gastronomie  :***

***Marier l’art de l’Opéra avec l’art de la gastronomie avec un service à la française... .***

***Création d’un partenariat avec l’Opéra de Reims.***

***60 Convives***

***Thème proposé :****14 Musiciens d’exceptions accompagnés de la célèbre Soprano* HadhoumTunc *de l’Opéra de Reims en trois parties*

*(50 Minutes de concert sous l’air de Strauss et d’Offenbach)*

***Menu de la soirée Opéra Bouff’***

***Amuse en Trilogie***

*1er acte musical*



**Symphonie de la mer comme un navarin royal**



**Granité**



**Variation autour d’un pot au feu de homard où le jardin y distille ses parfums méditerranéens**

*2ème acte Musical*



**Découverte d’un fromage frais et affiné de**

**Chez Philippe Olivier**

**(Maître affineur à Boulogne sur Mer)**



**Assiette gourmande**

*3ème acte Musical*

***Réunion de présentation de l’Opéra : Vendredi 13 Janvier 2017***

**Programme :**

**Salle :** *Restaurant Pédagogique*

**9.45:** Arrivée / Café

**10.00:** Petite visite du lycée de Bazeilles (pour Monsieur Tremlet)

**10.10:** Validation de la salle de restauration avec Mise en place d'un plan de salle (Orchestre...)

**10.30 - 11.30 :** Explication et échanges avec les étudiants de la soirée: présentation de l'Opéra de Reims, Strauss et Offenbach, Organisation générale, Composition de l'Orchestre...

**11.45:** Apéritif / Repas

**13.30:** Fin

***Organisation de la journée:****(Voir Plan de salle en Annexe)*

***Matin :***

*Mise en place de la salle de restaurant : 8.15 / 12.15 (1 HOT 2)*

*Arrivée d l’Opéra de Reims : Mise en place de jusqu’à 14.30*

*10.00 : Arrivée : Technique*

***Après midi :***

*Répititions : 2 (avec public fixe : Élèves, Étudiants 1 HOT 2 et parents d’élèves)*

*15.30 et 17h30, durée approximative : 30 minutes. (Public à définir)*

***Soirée :***

***Service : Accueil et Présentation : chef D’orchestre***

1. ***Arrivée des clients, installation :*** *19.30 – 20.00*
2. ***ActeN°1 :*** *concert symphonique de l’équipe de l’opéra de Reims (20 minutes)*
3. ***Suite du service :*** *Poissons / Granité / Plats Principal*
4. ***Acte N°2 :****concert symphonique de l’équipe de l’opéra de Reims (20 minutes)*
5. ***Suite du service :*** *Fromage et Dessert*
6. ***Acte N°3 :*** *concert symphonique de l’équipe de l’opéra de Reims (30 minutes)*
7. ***L’Après Concert :*** *concert symphonique de l’équipe de l’opéra de Reims et clients autour du Bar.*

***Après le Service :***

*Buffet repas destiné à l’équipe de l’opéra de Reims.*