Un service exceptionnel dans un lieu exceptionnel. Voilà en quelques mots ce qui pourrait résumer le **diner de gala du congrès des régions de France** qui s’est déroulé le **mercredi 27 septembre** dernier.

Tout a commencé en mai dernier quand, **sur la volonté de François Bonneau, Président de la région Centre**, les établissements hôteliers de l’académie ont été contactés pour réaliser ce diner et relever le challenge de **servir 700 couverts au château de Chambord**. Un lieu majestueux mais très peu adapté à ce genre de prestation. Il a donc fallu réfléchir à l’implantation d’une cuisine éphémère sous un barnum, à l’élaboration du repas représentatif de la région (produits marqueurs et locaux), à l’organisation de la carcasse, et à la répartition des missions de chaque élève et enseignant.

C’est tout naturellement que le **Lycée Hôtelier de l’Orléanais** (au travers de **Martine BILLOT -** DDFPT, **Jean-Benoît PELLETIER -** professeur de cuisine, et **Thierry CHUSSEAU -** professeur de service) a pris en main le pilotage de cet événement qui a regroupé différents établissements de formation :

* 3 lycées hôteliers (Orléans, Blois, Tours)
* 3 CFA (du 41, du 37 et du 45)
* 1 lycée viticole (Amboise)
* 1 CFA horticole

**Le but** étant de **permettre aux élèves de participer à un service hors-norme tout en valorisant les filières professionnelles**.

C’est à 13h30 que l’équipe de 180 élèves et professeurs a pu prendre possession de Chambord exceptionnellement fermé au public. Sous le barnum, les cuisiniers se sont attaqués au dressage et finitions des mets. Dans le château la transformation des lieux en salles de restaurant s’est opérée avec l’implantation, au rez-de-chaussée, de la carcasse dans les 3 salles et 4 bras de croix entourant **l’escalier à double révolution de Léonard De Vinci**. S’en est suivie la **mise en place banquet des 72 tables dont celle d’honneur de 32 couverts** où allaient être servis les différents présidents de région, des ambassadeurs, et en invités d’honneur **Madame Laura Flessel – Ministre des sports, et Monsieur Stéphane Bern, expert de notre patrimoine architectural**.

Et l’effervescence de la mise en place ne s’est pas arrêtée aux portes du château puisque que dans les jardins le cocktail était installé.

L’accueil des convives s’est fait en traversant le Cosson via une passerelle éphémère. Installée pour l’occasion les invités ont pu traverser et apprécier les jardins à la française inaugurés en mars dernier, avant d’écouter au pied de la Tour François 1er, les discours et déguster le cocktail. Puis, c’est vers 20h30 que les 700 personnes, accueillies par l’ensemble des serveurs, ont pris place dans le château pour un service protocolaire de 2h30.

Rigueur, disponibilité, sourire et professionnalisme furent les mots d’ordre de tous les élèves, et c’est avec un vrai sentiment de fierté d’avoir pu participer à un tel événement et des étoiles plein les yeux que tous ont quittés le Château de Chambord.

Menu de la soirée :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Entrée** | Ballottine de Sandre, royale de petits pois, gelée de carottes, palet de betterave, salade de jeunes pousses et crumble de blé | Touraine Amboise blanc Expression  *Domaine de la Gabillière* |
| **Plat** | Suprême de volaille fermière 1550 au safran, légumes anciens | Touraine Amboise rouge cuvée François 1er  *Domaine de la Gabillière* |
| **Fromage** | Chavignol et sa perle de poire, Ste-Maure au vinaigre de framboise et Olivet au poivre |
| **Dessert** | Opéra | Touraine Amboise blanc moelleux Volupté  *Domaine de la Gabillière* |

Thierry CHUSSEAU