Festival Concours

BAR & ARTS DE LA TABLE 2019

1ère EDITION

Lycée Hôtelier de Tahiti

Sommaire

- Le mot du Proviseur
- Les Parrains du concours:
  Patrick CHAUVIN / Philippe PICARD
- Le déroulement du concours
- Les équipes participantes
- Nos partenaires

Contact:

Yves CHARBONNIER, professeur de bar&service commercialisation :
déroulement du concours (689) 87 28 98 70

Pascal MAILLOU, proviseur du lycée : relations officielles, communication, partenariats, finances (689) 87 27 22 41

Isabelle BERNARD-PELEGRIN, Directrice Déléguée aux formations Professionnelles et Technologiques : coordination (689) 40 50 45 59

SOMMAIRE

LE MOT DU PROVISEUR

Le mot du Proviseur

Pour la 1ère fois au fenua, et sans doute pour l'ensemble des lycées hôteliers français, va se dérouler sur 3 jours un événement triplement original :

- *Original car il va « marier » les arts de la table et du bar dans une et même compétition, ce qui oblige à la constitution de duos d'équipiers ayant ces deux compétences,*

- *Original car il associe un aspect grand public, intitulé « Festival » (salon des arts de la table, course de garçons de café) et un concours professionnel (avec des épreuves de service en restaurant et de bar),*

- *Original car 3 partenaires ont décidé d'accueillir, à nos côtés, des moments importants de ce Concours-Festival : l'hôtel Intercontinental de Tahiti (course des garçons de café), le bateau Aranui V (concours de bar) et le restaurant Instant Présent pour le cocktail dinatoire à mi-parcours.*

Comme à l'accoutumée, des épreuves se dérouleront au Lycée, comme le repas de gala –remise des prix le jeudi soir. L'ensemble du concours sera capté par l'équipe de la DINE-DGEE, relayée par Polynésie la 1ère et diffusé notamment dans notre auditorium.

Le Salon des Arts de la Table, mardi, fera une large part aux professionnels du territoire et à nos élèves qui feront exercer le public sur différents ateliers (pliage de serviettes, carafage de vin, portage d'assiette, mise en place d'une belle table).

L'objectif premier de cette manifestation est de mettre en avant ces métiers, mal connus, peu valorisés, pour lesquels pourtant l'emploi et l'épanouissement personnel sont bien réels. Nos deux parrains en sont des preuves, notamment Patrick Chauvin, Meilleur ouvrier de France 2007 maître d'hotel.

Telles la pâtisserie et la cuisine, le goût du beau, le sens du partage et le parti pris de l'excellence sont tout aussi présents dans les arts de la table et du bar. Cette 1ère édition du Concours-Festival du Bar et Arts de la Table le démontrera chaque jour de cette manifestation exceptionnelle.

Pascal MAILLOU, Proviseur - avril 2019

SOMMAIRE

LES PARRAINS DU CONCOURS

Les Parrains du Concours

ARTS DE LA TABLE

CHAUVIN Patrick

M.O.F. Maitre d'Hôtel 2007
Membre de l'association **Ô Service**
D. D. F. Lycée Albert de Mun, Paris 7ème

BAR

PICARD Philippe

Bar Manager du Domaine de Beauval
Membre de l'A.P.E.B. .
Ancien Président de l'A.B.F. Touraine Poitou
Formateur C.F.A. Ville de Tours
Créateur C.Q.P. Barman ville de Blois

SOMMAIRE

LE DEROULEMENT DU CONCOURS

Le déroulement du Concours

Deux catégories présentent pour le concours organisé par le Lycée Hôtelier de Tahiti:

La **Catégorie « espoirs »** et La **Catégorie « professionnels »** rassemblés autour d'épreuves concernant le domaine du **Bar** et **Les Arts de la table.**

Déroulement des journées du 1er au 05 avril 2019

Lundi 01 avril

15H : **INTERVENTION** auprès des élèves des classes terminales:

M. Patrick CHAUVIN

M.O.F 2007 Maître d'hôtel, membre de l'association Ô SERVICE

M. Pierre Luc BARROUX

Sommelier de l'Hôtel ROYAL à Evian

M. Jérémy JACQUEMENT

Barman de l'Hôtel ROYAL à Evian

M. Philippe PICARD

Responsable des bars, Domaine de BEAUVAL

18H30 : *Dîner en ville*

21H : *Retour au Lycée Hôtelier de Tahiti*

SOMMAIRE

LE DEROULEMENT DU CONCOURS

Le déroulement du Concours

MARDI 02 AVRIL 2019

7H : *Petit Déjeuner*

8H : **EPREUVES ARTS DE LA TABLE** (en rotation sur les différents ateliers):

-Mise en place d'une table de 4 couverts qui valorise le pays (région) d'origine du candidat;

-Mise en place d'une table décorative de 2 couverts en rapport avec le tableau de Gauguin « Eu Haere Ia Oe »;

-Débouchage en panier d'un vin rouge et carafage;

-Découpage / Filetage d'un poisson;

11H15 : *Déjeuner des candidats et des jurés*

12H : **SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS** incluant:

-Débouchage et service d'un vin rafraichi

-Service à l'anglaise d'une sauce (entrée)

-Découpage d'une viande (carré d'agneau ou magret de canard)

-Flambage du dessert (crêpes Suzette flambées ou ananas flambé)

14H/15H : *Délibérations du jury*

18H : ***Cocktail Dinatoire*** *au restaurant*

L'INSTANT PRESENT:

PRESENTATION DES EQUIPES

-**21H** : *Retour au Lycée Hôtelier de Tahiti*

SOMMAIRE

LE DEROULEMENT DU CONCOURS

Le déroulement du Concours

MARDI 02 AVRIL 2019
EN PARALLELE DU FESTIVAL CONCOURS

8H/15h : **SALON DES ARTS DE LA TABLE AU LYCEE HÔTELIER DE TAHITI**

Au patio de l'auditorium et salle des Marquises
Avec la présence des professionnels :
CAP HOTEL - TAHITI RECEPTION - MANUA POTERIE - FENUA PRO BARTENDER - PASSEPORT GOURMAND
Avec des démonstrations des élèves avec participation du public : **pliage de serviettes, carafage de vin, portage d'assiette, mise en place d'une belle table**

MERCREDI 03 AVRIL 2019

7H : *Petit Déjeuner*

8H Départ en Truck vers l'**Hôtel INTERCONTINENTAL**

9H : **COURSE DE GARCONS DE CAFE CATEGORIE ELEVES DU LYCEE**

9H30 : **COURSE DE GARCONS DE CAFE CATEGORIE PARTICIPANTS DU CONCOURS**

12H: *Déjeuner*

14H : *Visite de la ville de Papeete*

SOMMAIRE

LE DEROULEMENT DU CONCOURS

Le déroulement du Concours

JEUDI 04 AVRIL 2019

6H : *Petit Déjeuner*

6H15 : **Départ du Lycée pour FARE UTE sur l'ARANUI**

7H : *Arrivée Fare Ute*

8H : **EPREUVES BAR** (en rotation sur les différents ateliers)

-Réalisation pour 3 verres d'un cocktail contemporain à base de gin

-Réalisation pour 3 verres d'un cocktail création à base de rhum MANA'O et d'un produit MONIN

-Epreuve de verse (dosage) dans différents contenants

-Identification de 10 produits du bar à l'aveugle

12H30: *Déjeuner au restaurant* ***BORA BORA LOUNGE***
(uniquement candidats, jurés et organisateurs).

15H : *Après midi libre (visite de Papeete, détente)*
Délibération du jury (salle les Australes)

19H : **DINER DE GALA ET REMISE DES RECOMPENSES**

SOMMAIRE

LE DEROULEMENT DU CONCOURS

Le déroulement du Concours

VENDREDI 05 AVRIL 2019

- **6H** : *Petit Déjeuner*
- **7H** : *Départ du Lycée Hôtelier*
- **8H10** : ***DEPART POUR MOOREA EN FERRY***
  Journée détente, plage, snorkeling BBQ
- **17H30** : *Retour au Lycée Hôtelier*

SOMMAIRE

LES EQUIPES PARTICIPANTES

Les équipes participantes

Catégorie espoir

LYCEE PROFESSIONNEL TUTEAO D'UTUROA-RAIATEA	**MANUTAHI** Valentine **MC COY** Alanna **MAKE** Hinanui **FARETAHUA** Okani	*Arts de la table* *Bar* *Arts de la table* *Bar*
LYCEE HOTELIER DE TAHITI	**GUYENNET** Joyce **TEUIRA HIOE** Raiteua **VALLEJO** Arthur **TIMO** Heremoana	*Arts de la table* *Bar* *Arts de la table* *Bar*

SOMMAIRE

LES EQUIPES PARTICIPANTES

Les équipes participantes

Catégorie professionnels

HOTEL ROYAL EVIAN (France)	**BAROUX** Pierre Luc **JACQUEMET** Jérémy	*Arts de la table* *Bar*
HOTEL INTERCONTINENTAL TAHITI	**BRISSY** Eloïse **ROCHETTE** Turiki	*Arts de la table* *Bar*
RESTAURANT L'INSTANT PRESENT	**VAHINE** Rachel **PIHAATAE** Laihana	*Arts de la table* *Bar*
PINK COCONUT	**TINORUA** Daniel **TAMARII** Brandon	*Arts de la table* *Bar*
LES 3 BRASSEURS	**TEAUROA Temaruarii** **DEJARDIN Gaétan**	*Arts de la table* *Bar*

SOMMAIRE

NOS PARTENAIRES

Nos partenaires

- Intercontinental Hotels & Resorts
- L'Instant Présent
- Air Tahiti Nui
- Lycée Hôtelier de Tahiti
- Eurolam
- Millésime
- Essor Import/Anchor
- Caviar & Co
- Tahiti Réception
- Kim Fa
- Prokop Tahiti
- Ocean Products Tahiti
- Cap Tahiti
- Monin
- SDA
- Mana'o Tahiti
- Aranui 5
- Polynésie 1ère
- A.P.E.B.
- Ô Service
- Comptoir Commercial Cécile
- Fenua Pro Bartender
- Pearl Resorts of Tahiti
- Avis
- Cicorella
- Passeport Gourmand
- Heiva Made in Tahiti
- Sogequip
- Passeport Gourmand
- Charcuterie du Pacifique
- Bragard
- Oceania
- Au Poisson Qui Fume Tahiti