

RESTAURANT D'APPLICATION

LE SAINT-BÉ



ALMANACH 2025-2026

La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.

AUGUSTE ESCOFFIER

SOMMAIRE



Entrées à découvrir p.3

Édito

Notre École - Équipe et formations

Le Saint-Bé - Restaurant d'application

Nous soutenir

Menus à déguster toute l'année p.18

Desserts à partager p.46

Le portrait d'ancien

Le retour sur les actualités de l'année



ENTRÉES À DÉCOUVRIR

ÉDITO

J'ai le plaisir de vous présenter l'Almanach 2025-2026.

Notre almanach 2024-2025 a été plébiscité par tous ceux qui nous suivent. Il permet de partager avec vous le projet spécifique de notre école hôtelière et toute son actualité.

L'an passé, notre restaurant d'application Le St Bé a très souvent affiché complet, et nous vous en remercions chaleureusement. Le choix de valence Cuisine et Service pour les élèves de Bac Professionnel a subi ces dernières années un réel engouement en faveur de la cuisine. Cette année, l'équilibre se régule.

Les menus proposés s'articulent autour des Régions, Pays, Chefs de renoms et formules de restauration.

L'année scolaire 2024-2025 a été riche en manifestations comme vous pourrez le constater : Participation au Congrès Mondial de la Vigne et du Vin, Service du repas des aînés de la ville de Dijon, La salle fait son Show, le concours des Féminines à la Foire Gastronomique et le Prix d'Excellence en Allemand. Félicitations à M. BONINO, professeur de cuisine et Jules PERNIN-MOLLET, élève de Terminale BAC PRO Cuisine qui ont décroché l'or à Rome pour la finale du concours TopGusto.

La nomination au sein du groupe de Nathalie MATHIEU en tant que coordinatrice des Projets Internationaux va permettre de reposer à nos élèves Hôtelières de nouveaux échanges.

Enfin, je souhaite profiter de cet éditorial pour remercier l'équipe avec laquelle je travaille au quotidien pour la formation et l'encadrement des jeunes qui nous sont confiés. Mais aussi, je voudrais dire ma reconnaissance à tous ceux qui nous accompagnent, qui font vivre notre école, aux fidèles de notre restaurant, à tous nos partenaires et, plus particulièrement, aux familles qui nous confient leurs enfants.

Votre participation, votre soutien sont essentiels au devenir et à la réussite de notre projet d'Education et de Formation.

Le site de l'Ecole Hôtelière vous permet de consulter une version en ligne de l'Almanach (www.sb-hotellerie.fr).

Vous pouvez également suivre notre actualité sur les réseaux sociaux, grâce à nos pages Facebook et Instagram, où nous partageons toutes les informations relatives au restaurant www.facebook.com/leStBe/ www.instagram.com/le_st_be/



Dominique Léger
Directeur
de l'École Hôtelière

NOTRE ÉCOLE



L'École Hôtelière Saint-Bénigne, située au cœur de Dijon, capitale de la gastronomie et du vin, forme depuis plusieurs années des professionnels passionnés de l'hôtellerie et de la restauration. Grâce à une pédagogie innovante, un accompagnement personnalisé et des infrastructures adaptées, notre établissement permet à chaque élève de développer ses compétences, son savoir-faire et son savoir-être pour évoluer avec succès dans ce secteur d'excellence.

Un enseignement professionnalisant et immersif

- **Un restaurant d'application**, ouvert au public, où les élèves assurent le service et la préparation des plats sous la supervision de chefs expérimentés.
- **Des partenariats privilégiés avec des établissements prestigieux**, hôtels étoilés, restaurants gastronomiques et entreprises du secteur.
- **Des stages et périodes d'alternance en France et à l'international**, pour développer une expertise terrain et un réseau professionnel solide.
- **Un hôtel pédagogique** véritable structure d'hébergement où les étudiants se forment à la gestion d'un établissement hôtelier : accueil client, gestion des réservations, entretien des chambres et organisation des services.

Notre équipe éducative

- **Directeur de l'École Hôtelière** : Dominique Léger
- **Responsable de la vie scolaire externat/internat** : Marc Chantier
- **Cadre éducatif** : Elisa Dias Mezerai
- **Adjointe en pastorale** : Christine Binet

Notre équipe pédagogique

- **Allemand** : Ellen Benoît et Isabelle Herbelin
- **Anglais** : Martine Chaubet, Marie Berthier Le Deunff et Julia Perrot
- **Arts plastiques** : Benjamin Desoche
- **Cuisine** : Olivier Bonino, Catherine Mazet, Julien Perraud et Alain Sirugue
- **Économie et Gestion hôtelière** : Florence Cornuau Loisiert, Laurence Riera
- **Éducation civique** : Véronique Chausserie et Sophie Morlot Saucedo
- **Éducation Physique et Sportive** : Laurence Combi, Lucy Jaquemin et David Miguet
- **Espagnol** : Carla Pato Reis et Patricia Purita
- **Français et Histoire** : Véronique Chausserie, Isabelle Durand, Françoise Duranton, Virginie Legendre et Sophie Morlot Saucedo
- **Mathématiques** : Véronique Fourel et Maxime Hauseux
- **Service** : Fabien Boisseau, Claire Cavuoto, Mourad Nacer et Xavier Pitrat
- **Sciences appliquées** : Astrid Doucet, Yves Mignotte et Patrice Rigneau
- **Prévention Santé Environnement** : Astrid Doucet

Nos formations



BAC STHR

Sciences et Technologies Hôtellerie-Restauration

3 ans

Le **Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration** (STHR) vise à la formation de généralistes dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration et de l'hébergement.

En classe de Seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité.

En classe de Première puis de Terminale, ces enseignements spécifiques sont approfondis pour apporter toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d'études.

SPÉCIALITÉS

Économie et gestion hôtelière

Sciences et technologies des services

Sciences et technologies culinaires

Enseignement scientifique alimentation environnement (ESAE) à partir de la 1ère

8 semaines de stage au sein d'équipes de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration (4 semaines en Seconde et 4 semaines en Première)



BAC Pro MHR

**Métiers de l'Hôtellerie-
Restauration**

3 ans

**Option Commercialisation et
Services en Restauration**

Le titulaire du **Bac Professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restauration (MHR) option Commercialisation et Services en Restauration** est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de service. Il a des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.

Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.

22 semaines de période de formation en milieu professionnel

(6 semaines en Seconde, 8 semaines en Première et 8+6 semaines en Terminale)



BAC Pro MHR

**Métiers de l'Hôtellerie-
Restauration**

3 ans

Option Cuisine

Le titulaire du **Bac Professionnel Métiers de l'Hôtellerie Restauration (MHR) option Cuisine** est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine. Préparation, dressage, cuisson, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le diplômé du Bac professionnel gère également les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

22 semaines de période de formation en milieu professionnel

(6 semaines en Seconde, 8 semaines en Première et 8+6 semaines en Terminale)



BTS MHR

Management en Hôtellerie-Restauration

2 ans

En alternance

SB FORMATION
CFA Saint-Bénigne

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie-Restauration** (MHR) est un professionnel polyvalent, formé aux métiers de la restauration, de l'hébergement et du service. Il acquiert des compétences solides en techniques culinaires, service en salle et gestion hôtelière.

SB Formation - CFA du Groupe Saint-Bénigne - propose les 3 options suivantes :

- *Option A* : Management d'unité de restauration
- *Option B* : Management d'unité de production culinaire
- *Option C* : Management d'unité d'hébergement



Certificat de spécialisation

Cuisinier en Desserts de Restaurant

1 an

En alternance

 SB FORMATION
CFA Saint-Bénigne

Le titulaire du **Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant** est un professionnel spécialisé dans la confection de desserts servis en restauration. Il conçoit, réalise et dresse des entremets salés et sucrés, des pâtisseries à l'assiette, des glaces et des viennoiseries, en s'intégrant pleinement au sein d'une brigade de cuisine .

Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Journées découvertes



De manière générale, ces journées s'adressent aux collégiens, qui sont en classe de 3ème, 4ème voire 5ème, et qui réfléchissent à leur orientation.

Métiers de la cuisine, du service et de l'hébergement seront passés en revue à cette occasion au sein de notre École Hôtelière.

Ces journées permettent une véritable découverte des différents secteurs d'activités avec des exercices concrets dans chaque secteur :

- Élaboration de plats en cuisine pédagogique
- Atelier de service au restaurant d'application
- Préparation de cocktails

Ces journées découvertes se déroulent avec le soutien de l'Union des Métiers et de l'Industrie Hôtelière.

À noter

Des immersions ponctuelles peuvent être organisées.

Durant une journée, l'élève est intégré dans une classe et participe à des activités dans les différents ateliers de travaux pratiques. Cette journée est proposée gratuitement, sur inscription auprès de notre secrétariat au 03.80.58.33.43

Lauréats 2024-2025

Félicitations à celles et à ceux qui ont terminé avec les meilleurs résultats !

2MHR	1. MONOT Zoé	2. SOLER Lucas
1MHR	1. MAES Morgane	2. REFFAY Rose
TMHR	1. SIMONET FLINIAUX Albin	2. THIERY Loan
2STHR	1. PERNIN Aliénor	2. BERTEAU Gabrielle
1STHR	1. TROCME Marie	2. AUGUSTIN Mathilde
TSTHR	1. BRULEY Charline	2. DARCY Kamille 2. RAYNAL Lilie

Résultats des examens 2025

	Nombre présentés	Nombre reçus	% réussite
BAC Pro Cuisine	13	13	100 %
BAC Pro Commercialisation et Service en Restauration	6	6	100 %
BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie- Restauration	14	14	100 %
BTS Management en Hôtellerie-Restauration	6	6	100 %
Option A : Restauration	7	5	71 %
Option B : Production culinaire	3	3	100 %
Option C : Hébergement			
Certification de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant	4	4	100 %

Erasmus +



Erasmus+ est un programme de l'Union Européenne pour l'Éducation, la formation, la jeunesse et le sport.

Le Lycée professionnel Saint-Bénigne s'inscrit dans une démarche européenne et développe ses partenariats à l'étranger pour offrir une mobilité aux élèves des sections Métiers du commerce et de la vente, Métiers de la Gestion administrative et Métiers de l'hôtellerie restauration.



Lieu de formation et d'accueil

Notre restaurant d'application est un établissement ouvert au public. Nos jeunes cuisinent, préparent votre venue et vous servent les plats préparés sur place sous la supervision de nos enseignants, professionnels expérimentés de la restauration.

Ce lieu d'apprentissage ne peut être comparé ou assimilé à un établissement commercial. Les charges sont différentes, la durée des prestations est limitée dans le temps, les imperfections de nos jeunes, qui sont en cours de formation, sont possibles. La composition des menus peut également évoluer en fonction des approvisionnements et des exigences pédagogiques.

Notre établissement est agréé par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) quant aux règles de fonctionnement et de suivi de la qualité alimentaire.

Tous les mois et de manière aléatoire, le laboratoire départemental de la Côte-d'Or effectue des prélèvements de préparations culinaires durant un cours. Nous nous soumettons volontairement aux règles appliquées aux hôteliers et restaurateurs. Cela permet également à nos élèves de mieux percevoir les exigences du secteur.

Notre établissement est agréé par les pompiers pour l'accueil du public et des personnes à mobilité réduite.

Sur réservation



Notre restaurant d'application est ouvert lorsque nos élèves ont cours, du lundi au vendredi midi et certains soirs.

La durée des repas étant imposée par l'emploi du temps, nous vous demandons de respecter les horaires d'arrivée.

DÉJEUNER

Arrivée
Entre 12h et 12h15

Fin de service pour 14h30

DÎNER

Arrivée
Entre 19h et 19h15

Fin de service pour 21h30

À savoir

Les réservations sont ouvertes
Dès la rentrée pour la période de septembre à janvier
Dès décembre pour la période de février à mai

Réserver votre table par téléphone au 03.80.58.33.08

Lundi, mardi et jeudi : 9h-12h ; 13h30-16h

Vendredi : 9h-12h

Note : Même si vous ne prenez pas d'apéritif, dans le cadre de leur formation, nos barmans doivent faire la démarche commerciale de vous proposer le cocktail du jour, avec ou sans alcool.

NOUS SOUTENIR

Le plaisir de réussir, ensemble !

Grâce à vous, les jeunes du Groupe Saint-Bénigne construisent leur avenir avec ambition et professionnalisme. En versant votre taxe d'apprentissage, vous soutenez des projets concrets, innovants et profondément humains. Vous permettez à nos élèves, apprentis et alternants de se former sur des outils adaptés, encadrés par des équipes de professeurs et formateurs en lien avec le monde professionnel.

En 2024, la taxe nous a permis de :

- Poursuivre le déploiement de notre projet numérique
- Inaugurer notre Magasin École ; un lieu de vente pédagogique ouvert au public
- Soutenir nos projets pédagogiques innovants

WWW.SOLTEA.EDUCATION.GOUV.FR/ESPACE-PUBLIC/

Pour nous désigner, retrouvez nous par:

Numéro UAI : 021 1090W

Siret : 778 210 526 000 19

Contact : Audrey Martelli

Responsable Comptable

03 80 58 33 33 - audrey.martelli@groupe-sb.org

Le taux de la Taxe d'apprentissage est de 0,68 % de la masse salariale :

- Une part principale de 0,59 % est destinée au financement de l'apprentissage et recouvrée par l'Urssaf ou la caisse de la mutualité sociale agricole MSA ;
- Et le solde de 0,09 % est destiné au financement des formations initiales, technologiques et professionnelles. Il est versé annuellement à l'Urssaf ou la MSA.





MENUS

À DÉGUSTER

SEPTEMBRE

MARDI 16 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration grecque

Salade fraîcheur Horiatiki et ses canapés de Tzatziki

Moussaka

Tarte fine aux figues et crème glacée au miel



JEUDI 18 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration alsacienne

Assiette de charcuteries alsaciennes

Choucroute de volaille au Riesling

Tarte aux mirabelles



VENDREDI 19 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration ibérique

Assortiment de tapas variés

Cataplana aux gambas

Pastéis de Nata, crème pistache

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 23 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration portugaise

Poulpe à Brás et sa verdure

Cataplana aux gambas

Pasteis de Nata, crème pistache

JEUDI 25 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration bourguignonne

Œufs en meurette

Entrecôte double, haricots verts, galette de céleri et pommes de terre

Tulipe au cassis

VENDREDI 26 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration végétale

Arlequin du potager en aigre doux, ravioles de céleri à l'oseille

Burger végétal, caramel au thé rouge

Tartelette aux pommes «bouquet de rose», figues flambées

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 30 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration française

Terrine en croûte foies de volaille et gelée de Chablis, condiments

Paleron de veau confit forestière,

tomates rôties, crèmeux de petits pois, pomme Anna

Financier à l'anis, cœur de cassis, glace vanille



Supplément fromage : 2,50€

OCTOBRE

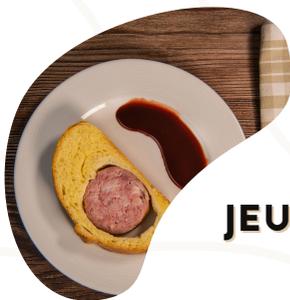
MERCREDI 1 OCTOBRE - DINER - 22€

Balade en Alsace Lorraine

Dodine de foie gras aux pommes

Jambonnette de volaille d'Alsace au Riesling, spätzles et champignons

Tarte flambée aux mirabelles



JEUDI 2 OCTOBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration jurassienne

Mortero en brioche, confit d'oignons au vin d'Arbois

Filet de truite au vin jaune, riz pilaf, butternut rôtie

Assiette gourmande

VENDREDI 3 OCTOBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration germanique

Foie gras au bacon et pain d'épices

Carré de porc aux baies à la gelée de groseille, choux braisés, spätzles

Forêt noire en verrine

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 7 OCTOBRE - DÉJEUNER - 24€

Inspiration germanique

Foie gras au bacon et pain d'épices

Civet de chevreuil aux baies à la gelée de groseille, choux braisés, spätzles

Forêt noire en verrine

MERCREDI 8 OCTOBRE - DINER - 22€

Balade en Alsace Lorraine

Dodine de foie gras aux pommes

Jambonnette de volaille d'Alsace au Riesling, spätzles et champignons

Tarte flambée aux mirabelles

JEUDI 9 OCTOBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration champenoise

Salade au boudin blanc de Rethel flambé au ratafia de Champagne

Sauté de veau Marengo, lasagne de légumes racine

Charlotte framboise aux biscuits roses de Reims

VENDREDI 10 OCTOBRE - DÉJEUNER - 22€

Sous le regard d'Escoffier

Potage Escoffier

Gigot rôti, petits pois à la française, pommes fondantes

Poire Belle-Hélène

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 14 OCTOBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration Amérique du Nord

Velouté de potimarron

Ribs de porc confit, pommes rôties au paprika cajun et butternut sautée

Apple pie crème aux cacahuètes



JEUDI 16 OCTOBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration Hauts-de-France

Moules à la marinière

Waterzoï de poissons, gratin d'endives

Verrine aux spéculoos



VENDREDI 17 OCTOBRE - DÉJEUNER - 20€

Inspiration Amérique du Nord

Velouté de potimarron

Daurade grillée, pommes rôties au paprika cajun, butternut sautée

Apple pie crème aux cacahuètes

Supplément fromage : 2,50€

NOVEMBRE

MARDI 4 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Velouté Dubarry
Steak Bercy, pommes sautées à cru
Pot de crème pistache



VENDREDI 7 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Velouté Dubarry
Steak Bercy, pommes sautées à cru
Pot de crème pistache

VENDREDI 14 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Velouté Dubarry
Steak Bercy, pommes sautées à cru
Pot de crème pistache

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 17 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Bouchon lyonnais

Saucisson pistaché en brioche

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz pilaf et flan d'épinards

Tarte aux pralines roses

MARDI 18 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Tomate moscovite

Suprême de volaille au poivre, courgettes sautées

Crêpes au sucre



VENDREDI 21 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Tomate monégasque

Suprême de volaille au poivre, courgettes sautées

Crêpes au sucre

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 24 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Bouchon lyonnais

Saucisson pistaché en brioche

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz pilaf et flan d'épinards

Tarte aux pralines roses

MARDI 25 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Tomate moscovite

Suprême de volaille au poivre, courgettes sautées

Crêpes au sucre

MERCREDI 26 NOVEMBRE - DINER - 22€

En passant par la Nouvelle Aquitaine

Ttoto comme à Saint Jean de Luz, croûtons au piment d'Espelette

Dos de cabillaud à la bordelaise, pommes de terre, tomate de Marmande confite

Cannelé, pruneaux flambés, bavarois à l'izarra

VENDREDI 28 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Tomate monégasque

Suprême de volaille au poivre, courgettes sautées

Crêpes au sucre

Supplément fromage : 2,50€

DÉCEMBRE

MARDI 2 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Quiche lorraine
Truite aux amandes, riz gourmand
Poire Belle-Hélène

MERCREDI 3 DÉCEMBRE - DINER - 22€

En passant par la Nouvelle Aquitaine

Ttoto comme à Saint Jean de Luz, croûtons au piment d'Espelette
Dos de cabillaud à la bordelaise, pommes de terre, tomate de Marmande confite
Cannelé, pruneaux flambés, bavarois à l'izarra

JEUDI 4 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration normande

Plateau de fruits de mer
Darne de saumon grillée, beurre de salicorne,
rattes du Touquet rôties à la fleur de sel
Teurgoule, caramel au cidre

VENDREDI 5 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Quiche lorraine
Filet de poisson meunière, riz pilaf
Poire Belle-Hélène

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 9 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Quiche lorraine
Truite aux amandes, riz gourmand
Poire Belle-Hélène



JEUDI 11 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration bretonne

Brochette de Saint-Jacques flambée au Chouchen
Mignon de porc au cidre, pommes rissolées, gratin de choux fleur
Aumônière pomme-poire, caramel beurre salé, granité de cidre

VENDREDI 12 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 16€

Quiche lorraine
Filet de poisson meunière, riz pilaf
Poire Belle-Hélène

Supplément fromage : 2,50€

JANVIER

MARDI 6 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration italienne

Minestrone

Médaille de veau en croûte au jus de truffes, risotto au gorgonzola

Tiramisu



JEUDI 8 JANVIER - DÉJEUNER - 20€

Inspiration Val de Loire

Tartare de sandre, pointe de safran

Carré de porc rôti, poire angevine, garniture maraîchère

Pithiviers



VENDREDI 9 JANVIER - DÉJEUNER - 20€

Inspiration adriatique

Spaghetti à l'ail et basilic

Dindonneau poêlé, Mlinci, Sarma

Tarte fine aux poires

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 12 JANVIER - DÉJEUNER - 20€

Terroir bourguignon

Œufs pochés à l'Epoisses

Bœuf bourguignon, pommes vapeur

Tartelette au Noir de Bourgogne

MARDI 13 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration espagnole

Assortiment de tapas

Paëlla valenciana

Crème catalane

JEUDI 15 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration vendéenne

Salade gourmande aux fruits de mer

Chaudrée charentaise, légumes mijotés

Gâche perdue à l'angélique

VENDREDI 16 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Bénélux

Moules poulette

Selle d'agneau à l'orange, garniture Béatrix

Crème brûlée aux spéculoos

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 19 JANVIER - DÉJEUNER - 20€

Terroir bourguignon

Œufs pochés à l'Epoisses

Bœuf bourguignon, pommes vapeur

Tartelette au Noir de Bourgogne

MARDI 20 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Bénélux

Moules poulette

Selle d'agneau à l'orange, garniture Béatrix

Crème brûlée aux spéculoos

JEUDI 22 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration auvergnate (CCF Restaurant - 1MHR)

Potage Conti

Filet d'omble chevalier, légumes du marché

Aumônière myrtilles flambées à la verveine du Velay

VENDREDI 23 JANVIER - DÉJEUNER - 24€

A la façon des grands chefs : Veyrat, Gagnaire, Marcon et Ducasse

Tartare de sandre

Carré de veau, estouffe de cèpes

Baba au rhum

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 27 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Nouvel an chinois

Assortiment de nems et rouleaux de printemps

Brochette de poisson marinée sauce soja, nouilles aux crevettes sautées

Beignet d'ananas et litchis flambés



JEUDI 29 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration savoyarde (CCF Restaurant - 1MHR)

Bisque d'écrevisses

Filet de féra à la Mondeuse blanche, légumes racine

Crêpes flambées au Génépi

VENDREDI 30 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration scandinave

Assiette de poissons marinés, fumés, blinis à la crème

Saumon à l'unilatérale, artichauts fondants à l'aneth, pommes sabots,

mousseline des fjords aux airelles

Omelette norvégienne

Supplément fromage : 2,50€

FÉVRIER

MARDI 3 FÉVRIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration scandinave

Assortiment de poissons fumés, blinis, crème à l'aneth
Brochette de saumon et cabillaud rôtie aux herbes et airelles,
mouseline des fjords, pommes de terre sabots
Omelette norvégienne

VENDREDI 6 FÉVRIER - DÉJEUNER - 20€

Nouvel an chinois

Nems et rouleaux de printemps, verdure, agrumes
Brochette de poissons marinés sauce soja, nouilles sautées aux crevettes
Beignets d'ananas, litchis flambés



Supplément fromage : 2,50€

MARDI 24 FÉVRIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration sud-américaine

Fajitas de volaille mexicaine

Côte de bœuf grillée, croquettes de maïs et poivrons grillés

Tarte au chocolat du Venezuela, crème café



JEUDI 26 FÉVRIER - DÉJEUNER - 24€

Inspiration bordelaise

Terrine de foie gras, magret fumé

Contrefilet rôti à la bordelaise, printanière de légumes

Café gourmand bordelais

VENDREDI 27 FÉVRIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration sud-américaine

Cochinita pibil

Côte de bœuf, méli-mélo de légumes grillés

Tres Leches

Supplément fromage : 2,50€

MARS



VENDREDI 6 MARS - DÉJEUNER - 22€

Inspiration africaine

Œuf poché Chakalaka

Tajine de poulet au citron, olives confites, tronçons de légumes

Malby, Ghriba, brochette de Medjoul-clémentine

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 10 MARS - DÉJEUNER - 24€

Inspiration australienne

Carpaccio de betterave rouge et noix de Saint-Jacques,
émulsion fruits de la passion

Médailles de lotte au lait de coco, ananas grillé

Pavlova

VENDREDI 13 MARS - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Royaume-Uni

Crème de petits pois mentholée, chips de bacon

Rognons de veau flambés, pommes rissolées, carottes sifflets glacées

Pudding fruits secs, crème Earl Grey



Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 16 MARS - DÉJEUNER - 22€

La Bretagne à l'honneur

Saint-Jacques coquille aux poireaux et cidre

Dos d'églefin en croûte de café, jus d'oignons de Roscoff, purée de choux-fleurs

Crêpes flambées au Chouchen

MARDI 17 MARS - DÉJEUNER - 20€

Inspiration britannique

Soupe froide de petits pois à l'infusion menthe, poitrine fumée

Irish stew

Tarte au sucre, crème à la bière



VENDREDI 20 MARS - DÉJEUNER - 24€

Inspiration australienne

Noix de Saint-Jacques juste snackées, julienne de granny, carpaccio de betterave, émulsion balsamique

Sole meunière, pommes vapeur

Pavlova aux fruits exotiques

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 23 MARS - DÉJEUNER - 22€

La Bretagne à l'honneur

Saint-Jacques coquille aux poireaux et cidre

Dos d'églefin en croûte de café, jus d'oignons de Roscoff, purée de choux-fleurs

Crêpes flambées au Chouchen

MARDI 24 MARS - DÉJEUNER - 22€

Inspiration canadienne

Saumon mariné aux baies roses

Jambon à l'os au sirop d'érable, méli-mélo de légumes bio frits

Brownie chocolat pommes, crème au Whiskey

VENDREDI 27 MARS - DÉJEUNER - 20€

Menu CCF

Tarte fine à l'oignon

Bar dieppoise, fenouil braisé clémentine, riz Arlequin

Crêpe flambée normande ou Aumônière de crêpe aux pommes

MARDI 31 MARS - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Outre-Mer

Accras de morue, garniture antillaise

Colombo de volaille, riz créole

Entremet passion, ananas flambé

Supplément fromage : 2,50€

AVRIL

JEUDI 2 AVRIL - DÉJEUNER - 20€

Inspiration parisienne

Potage Saint-Germain aux croûtons

Navarin d'agneau, printanière de légumes

Assortiment de macarons, coupe de fruits frais



VENDREDI 3 AVRIL - DÉJEUNER - 20€

Menu CCF

Allumette au fromage

Sole grillée, riz pilaf, courgettes glacées ou Filet de sole Bonne femme

Pêche Melba ou Tulipe pêche flambée

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 21 AVRIL - DÉJEUNER - 20€

Moules à la marinière

Emincé de volaille à la crème, pommes Pont-Neuf

Assiette gourmande

JEUDI 23 AVRIL - DÉJEUNER - 20€

Inspiration Pays-Basque

Jambon de Bayonne, éventail de melon

Magret de canard, piperade

Millefeuille croquant aux pruneaux

MARDI 28 AVRIL - DÉJEUNER - 20€

Asperges sauce mousseline

Entrecôte grillée vigneronne, pommes Dauphine, légumes glaçés

Citron électrique mentonnais

JEUDI 30 AVRIL - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Languedoc-Roussillon

Tarte fine aux anchois, poivrons marinés, pesto d'olives

Bourride sétoise aux fèves

Soupe de fraises au Banyuls, rousquilles de Perpignan

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 5 MAI - DÉJEUNER - 22€

Inspiration bourguignonne

Jambon persillé, crème de moutarde et pain d'épices

Magret de canard au cassis, pommes croquettes, navets glacés

Feuilleté aux framboises



JEUDI 7 MAI - DÉJEUNER - 20€

Inspiration provençale

Salade niçoise

Loup flambé maître Gaspard, tian de légumes

Tarte tropézienne

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 11 MAI - DÉJEUNER - 22€

Gastronomie en Provence

Filets de rouget snackés, sauce vierge

Carré d'agneau en croûte d'herbes, ratatouille fine et pomme mousseline

Riz au lait 3* de Glenn VIEL, tuile amande



MARDI 12 MAI - DÉJEUNER - 20€

Melon à l'italienne

Pavé de saumon aux coques, riz pilaf

Panna cotta aux fraises

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 18 MAI - DÉJEUNER - 22€

Gastronomie en Provence

Filets de rouget snackés, sauce vierge

Carré d'agneau en croûte d'herbes, ratatouille fine et pomme mousseline

Riz au lait 3* de Glenn VIEL, tuile amande

MARDI 19 MAI - DÉJEUNER - 20€

Melon à l'italienne

Pavé de saumon aux coques, riz pilaf

Panna cotta aux fraises

JEUDI 21 MAI - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Corse

Filets de rouget sauce vierge

Carré d'agneau en croûte d'herbes, ravioles au Brocciu, pois gourmands

Moelleux aux châtaignes, marmelade de clémentines

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 26 MAI - DÉJEUNER - 20€

Moules à la marinière

Emincé de volaille à la crème, pommes Pont-Neuf

Assiette gourmande

JEUDI 28 MAI - DÉJEUNER - 20€

Inspiration Outre-Mer

Accras de morue, sauce chien

Colombo de volaille, riz Madras

Ile flottante, crème passion, ananas flambé

JEUDI 4 JUIN - DÉJEUNER - 22€

Menu du jardin composé par les élèves de 1MHR

Supplément fromage : 2,50€



DESSERTS

À PARTAGER

PORTRAIT D'ANCIEN

De Dijon à Saint-Tropez, en passant par la Tour Eiffel, les Champs-Élysées ou Vonnas, le parcours de Sébastien Diez Pomares, ancien élève de l'École Hôtelière Saint-Bénigne a tout d'un grand cru.

Issu de la promotion 1992 du CAP-BEP Hôtellerie-Restauration, il débute sa carrière à Paris, dans les salles du *Jules Verne*, restaurant étoilé perché au 2e étage de la Tour Eiffel. Un premier pas dans l'univers de la haute gastronomie, où il fait ses preuves avec rigueur et passion.

Toujours en quête de découverte et d'excellence, il rejoint ensuite le restaurant *Lasserre*, institution deux étoiles au guide rouge, située à deux pas des Champs-Élysées. C'est là que son sens inné de l'hospitalité attire l'attention de Ghislaine Arabian, cheffe du mythique *Pavillon Ledoyen*, qui lui confie rapidement un rôle de premier plan : il devient alors le plus jeune Maître d'Hôtel de la place de Paris.

Après cette ascension fulgurante, il prend la direction de la brasserie *Hédiard* sur la place de la Madeleine, avant de concrétiser, en 2000, son rêve d'indépendance : avec son épouse Stéphanie (issu de l'Institut Vatel), il fonde *La Véranda*, à Saint-Quentin, un bar à tapas et une cuisine méditerranéenne, encore inédits à l'époque. Le succès est immédiat, à tel point que l'établissement attire les regards... et les repreneurs.

En 2005, il s'installe à Saint-Tropez, où il prend la direction du service traiteur événementiel de *La Tarte Tropicaine*. Avec humour, il aime dire qu'il s'occupe désormais des "SDF"... Sans Difficultés Financières !



Son parcours croise ensuite celui de Georges Blanc, chef triplement étoilé, qui lui propose de rejoindre son équipe. Il devient alors directeur de l'*Ancienne Auberge* à Vonnas, puis un acteur clé de la garde rapprochée de M. Blanc, durant cinq années.

Après un passage aux *Bateaux Parisiens*, il retrouve Saint-Quentin pour remonter un nouveau projet gastronomique : *Le Boudoir*. Huit ans d'exploitation, deux confinements... et une nouvelle opportunité : cap sur Périgueux, où il ouvre *La Réserve*, cave à vins et épicerie fine.

Mais l'appel de la restauration reste plus fort que tout. En 2022, il prend la direction de la restauration des légendaires *Grands Buffets* de Narbonne, une expérience aussi inoubliable qu'enrichissante.

Et comme souvent, le cœur ramène à l'essentiel. À 51 ans, il revient sur ses terres dijonnaises, où il rejoint la *Brasserie François*, aux côtés du chef François Louvel. Il y apporte son regard affûté, sa bienveillance, et toujours cette passion intacte pour l'art de recevoir.



Sébastien Diez Pomares
Promotion 1992 CAP-BEP

LES ACTUALITÉS

Les savoir-faire de la distillerie de L'Herbier

M. Cyril Guyon, fondateur de la distillerie L'Herbier, a présenté avec passion son savoir-faire et ses produits aux élèves de terminale STHR.

Cette intervention a été l'occasion pour nos jeunes de découvrir les différentes étapes de la distillation ainsi que la richesse des arômes et des saveurs que l'on peut obtenir.



À la rencontre d'anciens élèves

Notre classe de terminale STHR a rendu visite à nos anciens élèves de l'École Hôtelière.

Co-fondatrice du Bar dijonnais l'Archipel depuis 2021, avec son mari Thomas, Juliette Scott a reçu nos élèves et a pris le temps de répondre à leurs questions, notamment à propos de la législation des débits de boissons.



Un service au Congrès Mondial de la Vigne et du Vin

Nos jeunes des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration – option Commercialisation et Services en Restauration - étaient présents au Congrès Mondial de la vigne et du vin. Cette 45e édition, s'est déroulée à Dijon, nouveau siège de l'OIV, du 14 au 18 octobre.

Nos élèves ont donc servi, toujours avec leur sourire et leur professionnalisme, les convives, scientifiques, chercheurs et personnalités politiques du monde entier.



L'interprofession des vins du Jura et l'université de Bourgogne étaient également présents à ce 45ème Congrès. Parmi plusieurs ateliers proposés, une dégustation a été proposée "à des experts venus de plusieurs pays différents."

Un moment pour les sensibiliser aux vins issus du cépage savagnin, servis par nos élèves de Terminale.



L'École fait son show à la Foire de Dijon

À l'occasion de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, quatre élèves de Terminale STHR du Lycée Saint-Bénigne ont représenté fièrement notre section hôtelière lors du concours « La salle fait son show », un événement inter-établissements dédié à l'art du service.

Organisé pour la 4e édition en partenariat avec l'École des Métiers Dijon Métropole, le Lycée Le Castel et notre propre établissement, ce concours valorise les savoir-faire des métiers de la salle — un domaine d'excellence souvent dans l'ombre des fourneaux.

La journée a débuté par deux masterclass inspirantes, l'une autour des thés d'exception (Palais des Thés), l'autre consacrée aux produits Védrenne, célèbres pour leurs sirops et liqueurs.

Les jeunes professionnels ont ensuite été répartis en équipes mixtes et se sont affrontés sur plusieurs épreuves techniques :

- Découpage et flambage de fruits
- Création d'un cocktail
- Reconnaissance sensorielle de thés et infusions
- Service d'un vin effervescent

Une belle expérience humaine et professionnelle, qui a permis à nos élèves de faire rayonner leur savoir-être, leur précision et leur sens du détail au public présent.





Les 26^e rencontres féminines

Durant la Foire ont eu lieu les 26e rencontres féminines hôtelières, organisées par l'Amicale des Cuisiniers, en collaboration avec le Groupe SEB.

Cuisinant devant le public de la Foire de Dijon, nos élèves ont su montrer leurs talents et leurs réalisations tout aussi impressionnantes les unes que les autres.

Bravo à elles !

Une création à base de verveine et de Gin

Nos jeunes de l'Ecole Hôtelière ont participé à un concours de cocktail au bar de l'Hôtel Aloft.

Lucie et Lilie remportent le premier prix avec leur création à base d'infusion de verveine maison au miel, jus de citron, Gin du Secret de l'Herbier, allongé à l'eau gazeuse.

Merci à nos jurys : Jules SZLAPA pour son accueil en milieu professionnel au bar Aloft, à Cyril Guyon, créateur du Gin Le Secret, Alexandre Castrillo, créateur du bar « Le chat qui fume » (et ancien élève de Saint-Bénigne), et à Madame Perrot, professeure d'anglais.



La visite d'un hôtel novateur

Nos élèves de Seconde STHR, ont été reçus par M. Omnes, directeur de l'hôtel NOMAD de Dijon, et Dounia, apprentie commerciale. Cet hôtel novateur de la chaîne Oceania propose à sa clientèle un séjour écoresponsable, des services uniques dans les chambres connectées et de vastes espaces communs.

Le meilleur conseil partagé par nos hôtes : « Donnez, cela paiera un jour ! ». Les élèves ont retenu l'envie de travailler, l'importance du savoir-être et la complicité visible au sein de l'équipe.



Des bûches en dessert de Noël

Nos étudiants du Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant ont préparé Noël !

Au dessert du repas de Noël de notre Internat : une version bûche au chocolat avec mousse chocolat, praliné, croustillant et biscuit joconde ; une autre version à la crème mousseline à la vanille, insert caramel au beurre salé, pommes et sablé breton.



Le repas de Noël des Aînés de la ville de Dijon

Les 19 et 20 décembre a eu lieu le traditionnel repas de Noël des Anciens de la ville de Dijon et nos étudiants ont une fois de plus eu l'opportunité d'y participer.

Sous la supervision de leurs enseignants, nos étudiants de l'Ecole Hôtelière, épaulés d'étudiants de notre BTS Tourisme, ont mis en pratique leurs compétences en service et cuisine, tout en apportant une touche de chaleur et de convivialité à cette rencontre intergénérationnelle. Sur ces deux jours, ce sont près de 2700 seniors qui ont pu déguster un repas dressé avec soin par nos jeunes talents.

Un grand bravo à nos étudiants pour leur professionnalisme !



“ Sévices tout compris ” pour déconstruire les réalités de la restauration

Tous nos lycéens de l'Ecole Hôtelière ont eu l'occasion d'assister à la pièce de théâtre « Sévices tout compris », une oeuvre burlesque originale entièrement mimée.

Inspirée des films muets de Charlie Chaplin et Buster Keaton, la pièce aborde de manière comique et décalée la complexité des rapports humains, notamment au sein des brigades de cuisine. Derrière le rire et les situations cocasses, la pièce avait un message fort : dénoncer les abus souvent rencontrés au sein des brigades de cuisine. À travers des scènes humoristiques, les acteurs ont mis en lumière des réalités parfois difficiles à aborder, mais qui touchent de nombreux élèves en formation.

À l'issue de la représentation, des échanges ont eu lieu entre les élèves et les comédiens, qui ont permis de partager des vécus personnels et rappelant à tous l'importance de parler des abus. Un moment d'écoute et de réflexion qui a souligné l'importance de briser le silence face à ces situations.

Un grand merci à Gérard Chabanier et Marc Jacquet, comédiens, pour cette performance unique, ainsi qu'à Dominique Leger et Adeline Chevalier d'avoir permis à nos lycéens de vivre ce beau moment.



L'heure de la galette

La classe de 1ère STHR a proposé une vente de galettes à la frangipane faites maison tout au long du mois de janvier.

Grâce notamment à cette vente, la classe aimerait avoir la possibilité de se rendre à la maison Lameloise, un restaurant triplement étoilé situé à Chagny en Bourgogne, afin de mieux découvrir la haute gastronomie bourguignonne.





On vous donne l'eau à la bouche

Nos apprentis Cuisinier en Desserts de Restaurant, ont travaillé sur des verrines gourmandes. Cet exercice est un excellent apprentissage pour affiner leurs compétences en pâtisserie, tout en développant leur créativité dans la présentation et l'harmonie des saveurs. Nous vous laissons saliver devant leurs desserts...

- *Verrine Amande et Cerise* : Une combinaison parfaite entre biscuit, perle cerise, crémeux griotte, mousse chocolat et panna cotta amande, pour un dessert riche en textures et en saveurs.
- *Verrine Façon Tarte Citron Meringuée* : Un joli mélange de crumble, mousse, crémeux citron et meringue, qui réinterprète avec finesse un classique indémodable de la pâtisserie.
- *Verrine Orange* : Un dessert frais et élégant, avec un crémeux au lait d'amande, une touche d'orange et un crémeux orange sanguine, apportant une belle fraîcheur au palais.



La dégustation de grands crus du Médoc

La classe de Terminale STHR de l'École Hôtelière a eu le privilège d'accueillir M. Tamarelle, venu spécialement de Bordeaux pour présenter le prestigieux vignoble du Médoc à nos élèves passionnés par l'univers de la sommellerie et de la gastronomie.

À travers un exposé riche et captivant, il a retracé l'histoire et les spécificités des vins médocains, mettant en lumière la diversité des terroirs, les cépages emblématiques, ainsi que les secrets d'élaboration qui font la renommée de ces crus d'exception.

Les élèves ont également pu échanger avec lui sur les enjeux actuels du monde viticole, notamment l'adaptation aux changements climatiques et l'évolution des pratiques de vinification. Un moment d'apprentissage précieux, ponctué de dégustations commentées et de conseils avisés pour affiner leur palais et approfondir leur connaissance des accords mets et vins.



Quand les savoirs et les saveurs s'allient

Les élèves de Terminale STHR ont eu l'opportunité de découvrir notre CFA, SB Formation, lors d'une immersion enrichissante.

Au programme : un cours dédié aux produits laitiers, animé avec passion par les apprentis de BTS MHR. Ils ont partagé leurs recherches approfondies, illustrant ainsi les spécificités des différentes familles de produits laitiers et leur importance dans la gastronomie.

Pour clôturer cette matinée instructive, une dégustation attendait les élèves.

Une dizaine de fromages, soigneusement sélectionnés pour représenter la diversité des pâtes et croûtes de nos AOC les plus emblématiques, ont éveillé leurs papilles. Un véritable voyage gustatif à travers le terroir français, qui a permis d'associer théorie et plaisir des sens !



L'exploration de Beaune et de ses trésors

Vivre une immersion professionnelle grandeur nature : c'est le programme qu'ont suivi les élèves de Seconde en Hôtellerie-Restauration lors d'une journée riche de découvertes à Beaune.

Du raffinement de l'hôtel cinq étoiles Le Cep, à la majesté historique de l'Hôtel-Dieu, en passant par les senteurs puissantes de la Moutarderie Fallot ou encore les arômes subtils du Domaine viticole Besancenot, chaque étape fut une expérience sensorielle et professionnelle unique. Les élèves ont pu ainsi affiner leur regard sur les exigences et les réalités du monde hôtelier et touristique.





La valorisation des talents lors des WorldSkills

Briller devant un public de professionnels et de curieux : c'est le défi relevé haut la main par nos élèves de 2MHR au Palais des Congrès de Dijon. Dans le cadre des sélections régionales des WorldSkills, ils ont eu l'opportunité de démontrer leur savoir-faire lors de démonstrations techniques en lien avec les Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Chaque prestation a été pensée avec rigueur, élégance et passion. Ces démonstrations ont permis de mettre en lumière la qualité de notre formation et l'exigence du métier, tout en offrant aux visiteurs un aperçu vivant de l'excellence à la française.

Cette journée a été un exercice stimulant pour nos jeunes, et une vitrine précieuse de leur engagement et de leur progression. Un grand bravo à tous les participants pour leur professionnalisme et leur enthousiasme communicatif !

Entre vitraux, vaisselle et arts

Nos élèves de terminale STHR ont déambulé dans les galeries majestueuses du Musée des Beaux-Arts de Dijon. Une sortie culturelle riche de sens, pensée comme un prolongement vivant des cours de philosophie de l'art.

De l'art sacré aux arts décoratifs, en passant par les Beaux-Arts et les arts de la table, les élèves ont exploré une multitude de formes et de styles, du Moyen-Âge à l'époque contemporaine. Chaque salle traversée devenait une mise en perspective, un dialogue entre les œuvres et les réflexions menées en classe.

Une immersion esthétique qui donne à penser, à regarder... autrement.





Deux desserts, un panier et du talent

Nos apprentis "Cuisinier en Desserts de Restaurant" ont mis à l'épreuve leur savoir-faire lors d'un exercice grandeur nature, révélant leur maîtrise technique et leur créativité.

Dès le début de l'épreuve, ils disposaient d'1h30 pour découvrir les contours du défi : réaliser une tarte soufflée framboise avec une crème légère vanille, crème d'amande pour six personnes, conformément à une fiche technique détaillée, puis imaginer un dessert individuel pour huit convives à partir d'un panier de produits imposés. Assortiments de fruits exotiques et de fruits à coques, amande, chocolat : autant d'ingrédients à sélectionner et à associer harmonieusement. Ce temps fut aussi consacré à l'organisation de l'élaboration des deux desserts et à la réalisation des croquis préparatoires indispensables.

Ils ont ensuite bénéficié de 4 heures pour passer de la théorie à la pratique. Entre précision des gestes, gestion du temps et minutie dans les finitions, chacun a su mobiliser ses compétences acquises pour sublimer les deux créations. Chaque détail comptait : textures, saveurs, visuel, équilibre... autant de critères scrutés avec exigence.

Enfin, la séance s'est clôturée par un temps d'auto-évaluation. Durant 15 minutes, les participants ont dégusté, analysé et commenté leurs réalisations, un exercice essentiel pour développer leur regard critique et nourrir leur progression.



Deux parcours qui inspirent

Les cuisines de notre École Hôtelière ont accueilli deux visages familiers... mais pas tout à fait les mêmes qu'en 2018 !

Cassandra Meulnet, cheffe pâtissière formée à l'Institut Culinaire de France de Bordeaux, et Julien Pereira, aujourd'hui maître d'hôtel dans un restaurant gastronomique de la Côte-d'Or, ont fait leur grand retour, non plus comme élèves, mais comme professionnels venus transmettre leur passion.

Le temps d'un après-midi, nos Terminales Bac Pro Cuisine ont partagé un moment à la fois technique, gourmand et inspirant avec leurs aînés.

Au programme : mise au point du chocolat, trois méthodes au choix, et réalisation d'un dessert en trompe-l'oeil aussi surprenant que délicieux.

Résultat ? Une tasse 100% chocolat à croquer, composée d'une coque garnie d'un biscuit Joconde, d'une crème au café et d'une mousse au chocolat blanc... Une création aussi belle que savoureuse, fruit d'un travail d'équipe et d'une belle complicité entre générations de Saint-Bé.

Mais au-delà de la technique, c'est aussi le récit de leurs parcours que Cassandra et Julien sont venus partager. Entre écoles prestigieuses, exigences du métier et évolutions, leurs témoignages ont su éclairer, rassurer et surtout motiver nos futurs diplômés. Une belle illustration que les plus beaux parcours commencent parfois... entre deux fourneaux du lycée.



Le prix de l'excellence en allemand en main



Dans le cadre du partenariat historique entre Dijon et Mayence, plusieurs lycéens dijonnais ont été distingués lors de la remise des prix d'excellence en langue allemande. Une cérémonie empreinte de fierté, où chaque mot prononcé a rappelé l'importance des ponts que construit la langue entre les cultures.

Parmi les lauréats, Margaux Erbisti, élève de terminale hôtellerie au Groupe Saint-Bénigne, a vécu un moment qu'elle n'est pas prête d'oublier. Des mains de Madame Pfander-Meny, adjointe au maire en charge des relations internationales, notre élève a reçu son prix.

Margaux a porté haut les couleurs de son lycée et montré qu'au-delà des cuisines et des arts de la table, le goût de l'excellence se décline aussi dans les langues et la culture.

Les souvenirs mijotent encore 40 ans plus tard

Nos anciens élèves de l'École Hôtelière – promotions du début des années 1980 – ont de nouveau franchi à nouveau les portes de leur établissement de cœur.

À l'initiative de cette belle retrouvaille : Carole Panart, aujourd'hui directrice de l'hôtel Darcy à Dijon, mais surtout ancienne élève fière de ses racines.

Leur souhait ? Redécouvrir les lieux qui ont bien évolué, retrouver les odeurs, les gestes... et surtout, revisiter les cuisines et le restaurant d'application, là où tout a commencé. Au fil des couloirs, les souvenirs ont resurgi : les premiers services, les erreurs devenues anecdotes, les rires partagés. Entre passé et présent, ce moment suspendu rappelle combien l'École Hôtelière de Saint-Bénigne laisse une empreinte durable.





Un menu franco-italien pour décrocher l'or

Il était à peine 8h ce mardi 21 mai quand Jules, notre élève de l'École Hôtelière, passait les portes de l'Ambassade de France à Rome, accompagné de ses deux coéquipiers italiens de l'Istituto Bergese-Rosselli. 9h sonnait le début de la grande finale du concours TopGusto 2025, où seulement deux équipes – issues de 26 établissements partenaires – étaient encore en lice.

Après 3h30 d'épreuve, les assiettes franco-italiennes (trois mises en bouche et trois plats pour chaque équipe) ont été servies à un jury d'exception, composé notamment de l'Ambassadeur de France Martin Briens, du chef Cyril Esneault, de la cheffe Luana Belmondo ou encore de Julie Andrieu, marraine de l'événement.

À l'issue d'une dégustation de près de deux heures, les portes se sont refermées pour la délibération. Puis, sous les dorures de la salle de réception, l'annonce est tombée : notre équipe est arrivée première ! Une victoire éclatante, couronnée par une invitation à participer à une émission culinaire à Milan, à la rentrée prochaine.

Et, comme un dernier clin d'œil : l'Ambassadeur est venu féliciter personnellement Jules et son professeur, M. Bonino, ému par l'une de leurs créations — une Nonette à l'Époisses qui lui a rappelé son enfance.





GROUPE
Saint-Bénigne

@Crédits photo : Groupe Saint-Bénigne

Réalisation : Groupe Saint-Bénigne - www.groupestaintbenigne.fr - 03 80 58 33 43 - juillet 2025



CHAQUE ANNÉE SCOLAIRE EST UNE RECETTE UNIQUE.

Une pincée de savoir-faire, une dose de rigueur, une louche de passion...
et une belle équipe en cuisine comme en salle.

Bienvenue dans les coulisses d'une maison de formation où chaque
détail compte, du dressage à la transmission.

Cet almanach vous accompagne mois après mois dans l'univers exigeant
et exaltant de l'hôtellerie-restauration du Groupe Saint-Bénigne.
Calendrier, menus, temps forts, repères pratiques et clins d'œil
gourmands : tout est là pour guider nos apprentis professionnels comme
leurs familles, les équipes et nos partenaires.

