



LE SAINT-BÉ

Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... la bonne.

PAUL BOCUSE

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.19

Desserts à partager p.49

Le portrait d'ancien

Le retour sur les actualités de l'année



ENTRÉES
À DÉCOUVRIR

J'ai le plaisir de vous présenter l'Almanach 2026-2027.

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.

En cette rentrée, l'équilibre continue de se réguler, avec une belle hausse du nombre d'élèves choisissant la filière Service. Cette évolution positive va nous permettre d'accueillir davantage de clients au sein de notre restaurant d'application.

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

Nouveauté cette année : les réservations seront désormais à effectuer en ligne, nous vous demandons dorénavant de privilégier cette solution.

Une ouverture internationale toujours plus riche

Nous avons reçu la délégation Italienne de l'Istituto Bergese Roselli de Gênes en septembre 2025. Un échange a eu lieu de mars à mai entre nos élèves de 2STHR et les élèves du lycée Vittoria Colonna d'Arezzo en Toscane, riche en visites, gastronomie et immersion dans la culture italienne. Il est prévu que les enseignants professionnels du lycée se rendent à Gênes du 09 au 13 novembre 2026.

Une année riche en réussites

Suite à la victoire au Concours Top Gusto de Rome de notre élève Jules PERNIN-MOLLET et de sa binôme Elhem ZAHI, cette dernière a effectué un stage Erasmus en mars au Grand Hôtel La Cloche de Dijon.

Jules a également remporté la Médaille d'Or Régionale du Concours du Meilleur Apprenti de France, une fierté pour toute notre école.

Nos anciens élèves à l'honneur

De nombreux portraits d'anciens élèves sont désormais visibles au sein de notre restaurant, témoignant du parcours et de la réussite de ceux qui sont passés par notre établissement. Une belle manière de mettre en lumière l'avenir de nos formations.

Cette année scolaire a également été marquée par des mouvements au sein de notre équipe pédagogique. Nous tenons à saluer chaleureusement le départ à la retraite de Madame Catherine MAZET, professeur de cuisine, que nous remercions pour toutes ces années passées à transmettre son savoir-faire et sa passion à nos élèves. Nous lui souhaitons une retraite épanouie. Pour lui succéder, nous accueillons Monsieur Clovis CRISTEL-DELESSE.

Nous souhaitons également la bienvenue à Monsieur Mourad NACER Professeur de Restaurant, arrivé au sein de notre établissement en septembre 2025.

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.

Bonne année 2026-2027

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 notre page Facebook, où nous partageons toutes les informations relatives au restaurant (<https://www.facebook.com/leStBe/>).



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, Clovis Cristel-Delesse, Julien Perraud et Alain Sirugue
- **Économie et Gestion hôtelière** : Florence Cornuau Loisier et Laurence Riera
- **Éducation civique** : Véronique Chausserie et Sophie Morlot Saucedo
- **Éducation Physique et Sportive** : Laurence Combi, Guillaume Dietrich, Lucy Jaquemin et David Miguet
- **Espagnol** : Laura Martín, Carla Pato Reis et Patricia Purita
- **Français et Histoire** : Franck Bonnet, Véronique Chausserie, Isabelle Durand, Françoise Durantou, 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, Elise Vercelli et Patrice Rigneau
- **Prévention Santé Environnement** : Astrid Doucet
- **Philosophie** : Marie-George Viallet

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 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 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

Desserts de Restaurant

1 an

En alternance



SB FORMATION
CFA Saint-Bénigne

Le titulaire du **Certificat de Spécialisation 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 en immersion



De manière générale, ces journées s'adressent aux collégiens, qui sont en classe de 3ème 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

À noter

Des immersions ponctuelles peuvent être organisées à partir du mois de février les lundis et mardis.

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

Lauréats 2025-2026

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

2MHR	1. CILLO Noé	2. PARIS Julie
1MHR	1. MONOT Zoé	2. SOLER Lucas
TMHR	1. PERRIER Morgane	2. REFFAY Rose
2STHR	1. CORBIN Baptiste	2. PETIOT Eliott
1STHR	1. PERNIN Aliénor	2. VAUDOIS Emma
TSTHR	1. AUGUSTIN Mathilde	2. TROCME Marie

Résultats des examens 2026

	Nombre présentés	Nombre reçus	% réussite
BAC Pro Cuisine	17	16	94 %
BAC Pro Commercialisation et Service en Restauration	7	7	100 %
BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie- Restauration	16	16	100 %
BTS Management en Hôtellerie-Restauration	3	3	100 %
Option A : Restauration	0	0	- %
Option B : Production culinaire	3	2	67 %
Option C : Hébergement			
Certification de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant	4	4	100 %



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.

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 2025, la taxe nous a permis de :

- Poursuivre le déploiement de notre projet numérique
- Offrir un cadre d'apprentissage de qualité à nos apprenants
- 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.





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 accessibles en ligne sur une période glissante de 3 mois.

Réservez votre table directement en ligne ou 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.

RÉSERVATION EN LIGNE

Afin de faciliter vos réservations, nous utilisons le logiciel **Euresto RéservationWEB** accessible sur www.swll.to/resa_stbe

Les réservations seront désormais à effectuer en ligne, nous vous demandons dorénavant de privilégier cette solution.

- **Comment réserver ?**

Il vous suffit de vous connecter à la plateforme Euresto via le lien disponible sur le site de l'École Hôtelière ou le QR Code, puis sélectionner la date souhaitée ainsi que le nombre de convives. Vous pouvez créer un compte pour simplifier les réservations à venir. Vous pouvez réserver votre table jusqu'à trois mois à l'avance.

- **Confirmation de réservation**

Une fois votre demande validée, vous recevrez une confirmation indiquant que votre réservation est bien enregistrée ou ne peut être honorée.

- **Modification ou annulation**

Vous pouvez à tout moment modifier ou annuler votre réservation directement depuis Euresto, dans les délais prévus 48 h avant la date du service.

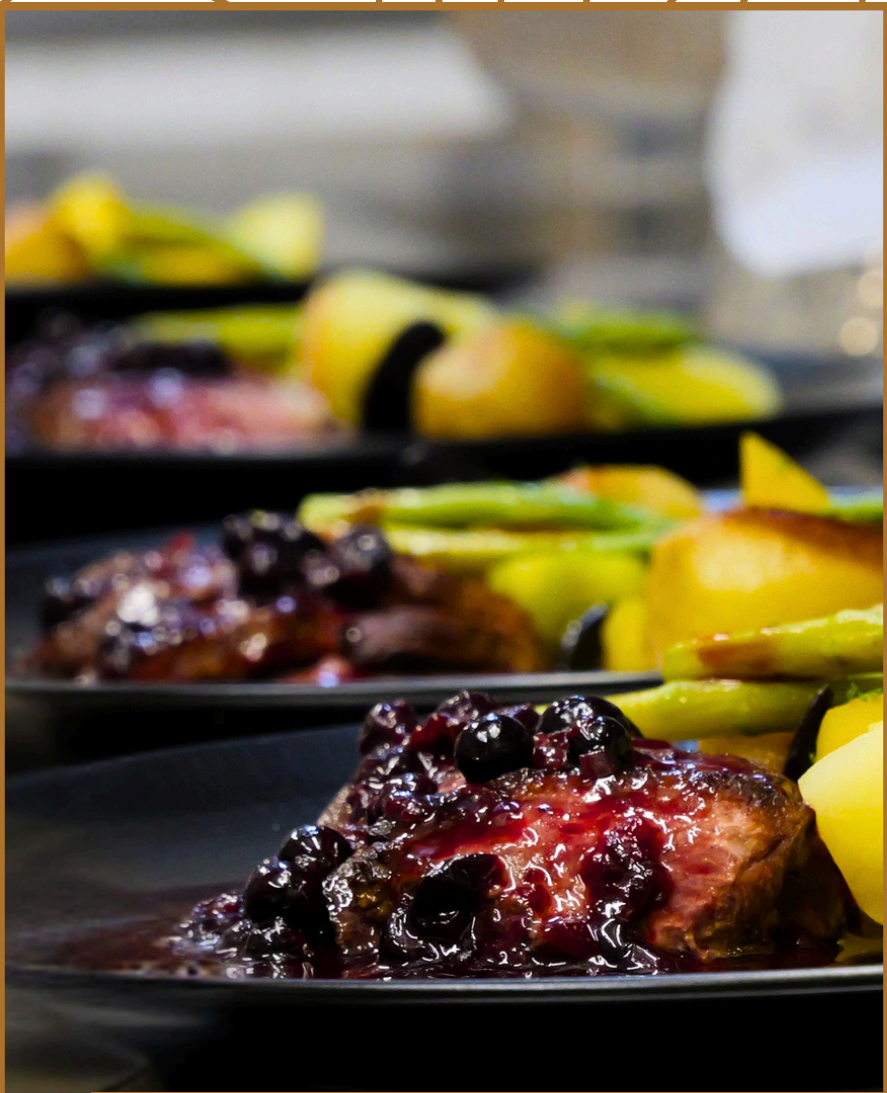
- **Informations importantes**

Merci de respecter les horaires indiqués. Le nombre de places étant limité, nous vous conseillons de réserver à l'avance. En cas d'empêchement, pensez à annuler votre réservation afin de libérer la place.

Nous restons à votre disposition pour toute question.

Au plaisir de vous accueillir au restaurant d'application !





MENUS À DÉGUSTER

SEPTEMBRE

MARDI 15 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Saucisson brioché sauce Madère
Escalope de veau viennoise, pommes sautées à cru
Café gourmand



JEUDI 17 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Midi-Pyrénées

Tarte fine au Rocamadour et Chasselas, jeunes pousses à l'huile de noix
Magret de canard aux pêches sauce au miel, pommes Colombine
Croustade gasconne



VENDREDI 18 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 24€

Banquet des « Belles lettres »

Œufs farcis Chimay
Sole normande, riz pilaf et pommes «vallée d'Auge»
Une madeleine sous les tilleuls

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 22 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Potage cultivateur

Cuisse de poulet cocotte grand-mère

Clafoutis, cerises flambées



JEUDI 24 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Languedoc-Roussillon

Tartare de daurade safranée aux figues

Entrecôte sauce Roquefort, garniture Fleuriste

Crème catalane au romarin, abricots flambés



VENDREDI 25 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 24€

L'odyssée des saveurs

Le verger d'Alcinoos (Salade grecque aux figues)

Le rôti des prétendants (Carré d'agneau en croûte d'olives, Kritharoto aux agrumes)

Le songe des Lotophages (Mousse yaourt, cœur de grenade, biscuit pistache)

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 29 SEPTEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Potage cultivateur

Cuisse de poulet cocotte grand-mère

Clafoutis, cerises flambées

MERCREDI 30 SEPTEMBRE - DINER - 24€

Balade en Charentes, Nouvelle Aquitaine

Hommage à la cheffe Hélène Darroze

Tartare de daurade, salicornes et mangue

Carré d'agneau en croûte d'herbes, artichaut et gnocchis sauce Choron

Paris-Brest, crème à la noisette



Supplément fromage : 2,50€

OCTOBRE

JEUDI 1 OCTOBRE - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Corse

Moules à la bière Corse

Filets de rouget au beurre citron mentholé,
aubergines et courgettes farcies au brocciu

Tiramisu à la crème de châtaignes



VENDREDI 2 OCTOBRE - DÉJEUNER - 26€

La Geste de Nibelungen

Pressé de foie gras au bacon

Sandre fumé, bouillon à la bière blanche,
potiron et coing au safran, émulsion de raifort

Forêt noire déstructurée, cerises flambées



Supplément fromage : 2,50€

MARDI 6 OCTOBRE - DÉJEUNER - 24€

Aumonière forestière

Filets de sole Bonne-Femme, pommes à l'anglaise

Bavarois aux fruits rouges



MERCREDI 7 OCTOBRE - DINER - 24€

Balade en Charentes, Nouvelle Aquitaine

Hommage à la cheffe Hélène Darroze

Tartare de daurade, salicornes et mangue

Carré d'agneau en croûte d'herbes, artichaut et gnocchis sauce Choron

Paris-Brest, crème à la noisette

JEUDI 8 OCTOBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Côte-d'Azur

Salade niçoise

Loup grillé, beurre d'anchois, tian provençal

Tarte au citron mentonnoise



VENDREDI 9 OCTOBRE - DÉJEUNER - 26€

Tapis rouge pour grand écran

Mini cheeseburger, brochette de gambas flash flambée au bourbon

Pavé de bison «vengeance» aux champignons, pommes cajun

La boîte de chocolat de « Savannah »

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 13 OCTOBRE - DÉJEUNER - 24€

Aumonière forestière

Filets de sole Bonne-Femme, pommes à l'anglaise

Bavarois aux fruits rouges



JEUDI 15 OCTOBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Drôme-Ardèche

Ravioles de Romans gratinées au Sassenage

Pintadeau rôti, crèque ardéchoise

Nougat glacé au miel de lavande, coulis de fruits rouges



VENDREDI 16 OCTOBRE - DÉJEUNER - 22€

« Iberia » !

Buffet de tapas

Paëlla, riz safrané

Pasteis de nata, farandole de fruits frais

Supplément fromage : 2,50€



NOVEMBRE

MARDI 3 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Flamiche picarde

Estouffade de bœuf bourguignonne, tagliatelles fraîches

Pot de crème pistache, abricots flambés

VENDREDI 6 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Velouté Dubarry

Steak Bercy, pommes sautées à cru

Pot de crème pistache

MARDI 10 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Flamiche picarde

Estouffade de bœuf bourguignonne, tagliatelles fraîches

Pot de crème pistache, abricots flambés

VENDREDI 13 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Velouté Dubarry

Steak Bercy, pommes sautées à cru

Pot de crème pistache

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 16 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Bourgogne

A la table du chef Angelo Ferrigno

Œuf mimosa à la bourguignonne

Poulet Gaston Gérard, pommes allumettes

Tarte aux pommes, coulis cassis

MARDI 17 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Tomate moscovite

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, laitue braisée

Crêpes flambées à l'orange



VENDREDI 20 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Tomate moscovite

Suprême de volaille au poivre, courgettes sautées

Crêpes au sucre

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 23 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Bourgogne

A la table du chef Angelo Ferrigno

Œuf mimosa à la bourguignonne

Poulet Gaston Gérard, pommes allumettes

Tarte aux pommes, coulis cassis



MARDI 24 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Tomate moscovite

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, laitue braisée

Crêpes flambées à l'orange

MERCREDI 25 NOVEMBRE - DINER - 24€

En passant par les Alpes

Hommage au chef Emmanuel Renaut

Œuf poché, siphon de pomme de terre au Beaufort, truite fumée

Sandre flambé sauce vin blanc, purée de carottes aux noix

Mont-Blanc myrtilles et son sorbet

VENDREDI 27 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 18€



Tomate moscovite

Suprême de volaille au poivre, courgettes sautées

Crêpes au sucre

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 30 NOVEMBRE - DÉJEUNER - 24€

Menu BTS



Supplément fromage : 2,50€

DÉCEMBRE

MARDI 1 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Quiche lorraine

Truite aux amandes, riz gourmand

Poire Belle-Hélène

MERCREDI 2 DÉCEMBRE - DINER - 24€

En passant par les Alpes

Hommage au chef Emmanuel Renaut

Œuf poché, siphon de pomme de terre au Beaufort, truite fumée

Sandre flambé sauce vin blanc, purée de carottes aux noix

Mont-Blanc myrtilles et son sorbet

JEUDI 3 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Franche-Comté

Tarte fine de Morteau, confit d'oignons et cancoillotte

Filet de sandre sauce au vin jaune, gratin au Morbier

Tarte noix-chocolat, crème anglaise au Pontarlier

VENDREDI 4 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Quiche lorraine

Truite aux amandes, riz arlequin

Poire Belle-Hélène

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 7 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 24€

Menu BTS

MARDI 8 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 18€



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

JEUDI 10 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Champagne

Gratinée à l'oignon, croustillant fromager
Andouillette de Troyes sauce au Chaource, garniture Choisy
Choux Chantilly cœur caramel coulant

VENDREDI 11 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 18€



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

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 15 DÉCEMBRE - DÉJEUNER - 18€

Allumette au fromage

Steak grillé beurre Maître d'Hôtel, pommes Pont-Neuf

Bûche de Noël



Supplément fromage : 2,50€

JANVIER

LUNDI 4 JANVIER - DÉJEUNER - 24€

Menu BTS



MARDI 5 JANVIER - DÉJEUNER - 18€

Allumette au fromage
Steak grillé, beurre Maître d'Hôtel, pommes Pont-Neuf
Choux chantilly

JEUDI 7 JANVIER - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Hauts-de-France

Moules à la marinière
Mignon de veau au jus de brune, endives braisées, pommes Château
Galette des rois spéculoos

VENDREDI 8 JANVIER - DÉJEUNER - 24€

Façon « Monsieur Paul »

Velouté de champignon luté
Filet de saumon en écailles de pommes de terre, sauce oseille
Les gourmandises de Monsieur Paul

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 11 JANVIER - DÉJEUNER - 24€

Menu BTS



MARDI 12 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Terrine de poisson sauce aux herbes
Pavé de saumon sauce façon tartare, écrasé de pommes de terre aux olives
Choux chantilly

JEUDI 14 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Île-de-France

Potage Saint-Germain aux croutons
Carré d'agneau Clamart, pommes fondantes
Saint-Honoré



VENDREDI 15 JANVIER - DÉJEUNER - 26€

Géniale « Renaissance »

Plateau Antipasti
Turbotin à la crème de gorgonzola, spaghetti, fenouil braisé
Chariot de desserts

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 18 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Alsace

A la table du chef Olivier Nasti

Dans l'idée d'une flammenküche revisitée, crème de lardons

Volaille au Munster, spätzle

Forêt noire

MARDI 19 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Terrine de poisson sauce aux herbes

Pavé de saumon sauce façon tartare,

écrasé de pommes de terre aux olives

Choux chantilly

JEUDI 21 JANVIER - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Alsace-Lorraine

Flammenküche

Poularde au Riesling, spätzle, chou rouge braisé

Comme une forêt noire, cerises flambées

VENDREDI 22 JANVIER - DÉJEUNER - 26€

Neiges boréales

Brumes sur le lac Inari (*Poissons fumés, crème d'aquavit, blinis*)

Traversée des toundras (*Civet de biche aux baies de genièvre, pommes de terre suédoise*)

Aurore Boréale (*Vacherin déstructuré aux fruits rouges*)

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 25 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Alsace

A la table du chef Olivier Nasti

Dans l'idée d'une flammenküche revisitée, crème de lardons

Volaille au Munster, spätzle

Forêt noire



MARDI 26 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Tartare de saumon au fruit de la passion, ratatouille basilic

Filet de daurade sauce vierge, tian de légumes

Tarte aux pommes

JEUDI 28 JANVIER - DÉJEUNER - 22€

Menu EXAMEN

VENDREDI 29 JANVIER - DÉJEUNER - 24€

Les Plats Pays

Beignets d'huître, mesclun, crème fouettée au gin

Waterzoï, gratin de chicons

Crème brûlée aux spéculoos



Supplément fromage : 2,50€

FÉVRIER

LUNDI 1ER FÉVRIER - DÉJEUNER - 24€

Menu BTS



MARDI 2 FÉVRIER - DÉJEUNER - 18€

Tartare de saumon au fruit de la passion, ratatouille basilic
Filet de daurade sauce vierge, tian de légumes
Tarte aux pommes

JEUDI 4 FÉVRIER - DÉJEUNER - 22€

Menu EXAMEN



VENDREDI 5 FÉVRIER - DÉJEUNER - 24€

Nouvel an lunaire

Nouilles au bouillon de poisson, shiitakés aux herbes
Filet de canard laqué sur coffre, riz cantonnais
Litchis flambés au saké, glace à la rose, douceur du dragon

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 8 FÉVRIER - DÉJEUNER - 24€

Menu BTS

MARDI 9 FÉVRIER - DÉJEUNER - 18€

Mouclade
Côte de porc sauce charcutière, légumes poêlés
Pannacotta

JEUDI 11 FÉVRIER - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Bourgogne

Œuf poché sauce au Chablis, nonette d'escargots
Entrecôte double charolaise, Parmentier auxonnais
Crème cuite à l'anis de Flavigny, coulis de cassis



VENDREDI 12 FÉVRIER - DÉJEUNER - 24€

Carnaval « Tahuantinsuyo »

Ceviche de perche et crabe
Pièce de bœuf flambée sauce chimichuri, quinotto
Dessert gourmand de la vallée sacrée (Lucuma, biscuit chocolat, physalis)

Supplément fromage : 2,50€

MARS

MARDI 2 MARS - DÉJEUNER - 18€

Mouclade

Côte de porc sauce charcutière, légumes poêlés

Pannacotta

JEUDI 4 MARS - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Rhône-Alpes

Feuilleté au Saint-Marcelin, jeunes pousses

Caille rôtie à la Mondeuse, gratin de crozets au Reblochon

Crêpes flambées au Génépi



VENDREDI 5 MARS - DÉJEUNER - 24€

Gri Gri africain

Aumônière de mil, tartare de crevettes, gelée hibiscus

Pintade en croûte de noix de cola, semoule aux herbes, sauce au jus de grenade

Dôme coco, mousse chocolat blanc, croustillant de sésame

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 9 MARS - DÉJEUNER - 18€

Avocat aux crevettes

Filet de poulet grillé beurre Maître d'Hôtel,
carottes et courgettes glacées

Tarte en bande

VENDREDI 12 MARS - DÉJEUNER - 26€

Disciples d'Escoffier

Saumon en " Bellevue "

Tournedos Rossini, garniture châtelaine

Crêpes Suzette



Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 15 MARS - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Nouvelle-Aquitaine

Hommage à la cheffe Andrée Rosier

Œuf poché à la bordelaise

Thon snack, risotto coulis basquaise

Gâteau basque, cerises noires flambées



MARDI 16 MARS - DÉJEUNER - 18€

Avocat aux crevettes

Filet de poulet grillé beurre Maître d'Hôtel,

carottes et courgettes glacées

Tarte en bande



VENDREDI 19 MARS - DÉJEUNER - 24€

The United Sounds of Britain

Rarebit gallois au cheddar et Guinness

"Aberdeen" en croûte de sel, mousseline de navets, jus réduit

Eton mess aux fruits rouges

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 22 MARS - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Nouvelle-Aquitaine

Hommage à la cheffe Andrée Rosier

Œuf poché à la bordelaise

Thon snack, risotto coulis basquaise

Gâteau basque, cerises noires flambées

MARDI 23 MARS - DÉJEUNER - 18€



Salade paysanne

Filets de truite Bonne Femme, pommes anglaise

Tarte fine aux poires

VENDREDI 26 MARS - DÉJEUNER - 24€

Imposture végétale



MARDI 30 MARS - DÉJEUNER - 18€

Salade paysanne

Filets de truite Bonne Femme, pommes anglaise

Tarte fine aux poires

Supplément fromage : 2,50€

VENDREDI 2 AVRIL - DÉJEUNER - 24€

Terres rouges et côtes sauvages « L'appel du Bush »

Terrine de légumes au Chenin sauce vierge
Pavé d'espadon grillé, légumes en cocotte
Pavlova Granny Smith



MARDI 6 AVRIL - DÉJEUNER - 18€

Feuilleté au fromage
Blanquette de volaille, riz pilaf
Crème renversée au caramel

JEUDI 8 AVRIL - DÉJEUNER - 26€

Inspiration Rhône-Alpes

Quenelle de brochet sauce Nantua
Volaille de Bresse aux morilles, riz pilaf
Bugnes lyonnaises sauce chocolat

VENDREDI 9 AVRIL - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Outremer

Accras de morue, garniture antillaise
Colombo de volaille, riz créole
Pirogue de coco givré, banane flambée



Supplément fromage : 2,50€

MARDI 27 AVRIL - DÉJEUNER - 22€

Cru et cuit de courgettes, fromage de chèvre aux herbes,
œuf mollet en tarte croustillante sauce pesto

Blanquette de volaille, riz pilaf

Eclair aux fruits rouges



JEUDI 29 AVRIL - DÉJEUNER - 22€

Inspiration Val de Loire

Asperges sauce mousseline safranée

Carré de porc, poire angevine, garniture maraîchère

Tarte Tatin

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 3 MAI - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Bretagne

Hommage à la cheffe Stéphanie Le Quellec

Œuf mollet frit, choux fleur et salicornes

Saint-Jacques sauce cidre, légumes étuvés et purée d'artichaut

Sablé breton, fraises et crème montée



MARDI 4 MAI - DÉJEUNER - 22€

Cru et cuit de courgettes, fromage de chèvre aux herbes,
œuf mollet en tarte croustillante sauce pesto

Blanquette de volaille, riz pilaf

Eclair aux fruits rouges

Supplément fromage : 2,50€

LUNDI 10 MAI - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Bretagne

Hommage à la cheffe Stéphanie Le Quellec

Œuf mollet frit, choux fleur et salicornes

Saint-Jacques sauce cidre, légumes étuvés et purée d'artichaut

Sablé breton, fraises et crème montée

MARDI 11 MAI - DÉJEUNER - 18€

Champignons à la grecque

Emincé de volaille exotique, riz à la courgette

Crêpes aux fraises, crème pistache

JEUDI 13 MAI - DÉJEUNER - 26€

Inspiration Bretagne et Normandie

Noix de Saint-Jacques snackées sur crèmeux de petits pois

Sole grillée, beurre de betterave citronné, rattes du Touquet rôties à la fleur de sel

Tarte aux pommes flambée au Calvados

VENDREDI 14 MAI - DÉJEUNER - 22€

Menu EXAMEN

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 18 MAI - DÉJEUNER - 18€

Moules marinière

Emincé de volaille exotique, riz à la courgette

Crêpes aux fraises, crème pistache



JEUDI 20 MAI - DÉJEUNER - 24€

Inspiration Aquitaine

Œufs à la piperade

Contrefilet de bœuf à la bordelaise, pommes sarladaise et cèpes

Café gourmand bordelais



VENDREDI 21 MAI - DÉJEUNER - 22€

Menu EXAMEN

Supplément fromage : 2,50€

MARDI 25 MAI - DÉJEUNER - 24€

Melon à l'italienne
Chaudrée, tagliatelles de légumes
Assiette gourmande



JEUDI 27 MAI - DÉJEUNER - 26€

Inspiration Sud-Ouest

Tarte fine aux anchois, asperges et
tomates sur crémeux de foie gras aux truffes
Canon d'agneau au Jurançon, carottes glacées
Tulipe de pruneaux flambés sur glace vanille



JUIN

JEUDI 3 JUIN - DÉJEUNER - 22€

Les Îles

Carpaccio de dorade exotique
Colombo de volaille, riz Madras
Ile flottante coulis passion, ananas flambé

Supplément fromage : 2,50€



**DESSERTS
À PARTAGER**

PORTRAIT D'ANCIEN

De Dijon à Salon-de-Provence, en passant par La Bussière-sur-Ouche, Saint-Céré ou encore les cuisines de Ferrandi Paris, le parcours de Bertrand Blondeau, ancien élève de l'École Hôtelière Saint-Bénigne, raconte une belle histoire de travail, de précision et d'ambition culinaire.

Formé en BEP et Baccalauréat Professionnel Cuisine, il fait ses premières armes en 2017 au Chapeau Rouge, restaurant doublement étoilé Michelin à Dijon. Une entrée dans le métier par la grande porte, au sein d'une maison d'excellence où il découvre très tôt les exigences de la haute gastronomie.

L'année suivante, il poursuit son parcours dijonnais au restaurant La Closerie, en tant que chef de partie entremétier. Une étape formatrice, qui lui permet de renforcer sa technicité, sa rigueur et son sens de l'organisation en cuisine.

De 2019 à 2021, il rejoint l'Abbaye de la Bussière, restaurant étoilé situé à La Bussière-sur-Ouche. Chef de partie garde-manger puis viandes, il affine son savoir-faire dans un cadre gastronomique exigeant, sous le regard de Guillaume Royer. C'est aussi à cette période que Bertrand Blondeau se révèle en concours. En 2019, alors responsable des entrées à La Bussière, il remporte le 28e concours interrégional des Jeunes Espoirs de Bourgogne, organisé par l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or lors de la Foire gastronomique. Une première participation, une première victoire, et déjà une signature : celle d'un cuisinier précis, créatif, qui n'a pas peur de se mesurer à l'exigence d'un jury. Cette victoire lui vaut également la grande médaille d'honneur de l'Institut de la Gastronomie Française, ainsi que le trophée Bernard-Lavau.

Son parcours se poursuit dans le Lot, aux Trois Soleils de Montal, restaurant étoilé à Saint-Céré. De 2021 à 2023, il y évolue de chef de partie à sous-chef, franchissant une nouvelle étape dans ses responsabilités et dans la maîtrise du fonctionnement d'une brigade.



Depuis 2023, Bertrand Blondeau occupe le poste de second de cuisine au restaurant Villa Salone, établissement étoilé à Salon-de-Provence. Une fonction clé, au plus près du chef, qui confirme son évolution dans l'univers de la haute gastronomie.

En parallèle, les concours continuent de jalonner son parcours. En 2025, il est finaliste régional du Championnat de France du Dessert, puis finaliste du concours Espoir de l'année organisé par le magazine Le Chef.

En 2026, lors de la Journée européenne de la Glace artisanale, Bertrand Blondeau remporte la 5e édition des Trophées de la Glace, organisée par La Compagnie des Desserts au sein de l'école Ferrandi Paris. Après trois heures d'épreuve, Bertrand Blondeau convainc le jury par la maîtrise de ses textures, de son cœur coulant imposé, l'audace de ses créations et la cohérence de sa coupe de glace et de son dessert à l'assiette qui devaient s'inspirer de l'*oeuf pourri de truffe* de Gilles Goujon. Il décroche alors la première place et par la même occasion le prix de l'Innovation.

De Saint-Bénigne aux maisons étoilées, des premières cuisines dijonnaises aux concours nationaux, Bertrand Blondeau construit un parcours solide, exigeant et inspirant. Une trajectoire façonnée par le travail, les rencontres et cette volonté constante de progresser, sans jamais perdre le goût du métier.



Bertrand BLONDEAU
Promotion 2017 BEP
et Bac Professionnel Cuisine

LES ACTUALITÉS

Un cocktail de souvenirs qui se partage

Les Terminales STHR ont accueilli Alexandre Castillo, ancien élève de l'École Hôtelière et dirigeant du bar Le Chat qui fume, ouvert à Dijon en juillet 2024.

Avec authenticité, il a partagé son parcours, depuis son bac technologique hôtelier (STHR) jusqu'à la création de son propre établissement.

Il a rappelé combien sa formation lui avait transmis rigueur et professionnalisme, tout en soulignant les liens précieux conservés avec ses enseignants.

Son intervention s'inscrit dans le cadre du concours de création de cocktails de nos Terminales STHR, qui se déroulera en novembre prochain au sein de son établissement. Les élèves devront concevoir un mélange à partir de la liqueur FontBonne 1874, un élixir unique dijonnais qui associe 26 plantes. Déjà membre du jury l'an dernier, Alexandre poursuit son engagement auprès de nos jeunes en les accompagnant cette année dans cette aventure.

Les échanges ont été riches et motivants, offrant aux élèves une vision concrète des défis et des opportunités du domaine. En conclusion, il leur a adressé un conseil inspirant : « *Croyez en ce que vous faites, soyez courageux et affirmez vos choix et votre différence !* ».



Benvenuti al nostro liceo!

Notre Lycée hôtelier a eu le plaisir d'accueillir cinq enseignants du prestigieux **Istituto Bergese de Gênes**, venus dans le cadre d'un programme Erasmus+ de " job shadowing " (période d'observation et de partage de pratiques entre enseignants).

C'est avec eux que nous avons remporté en mai dernier la finale du concours Gustofolies à Rome, grâce au duo de professeurs Olivier Bonino et Salvatore Noto, accompagnés de leurs élèves respectifs.

Durant cinq jours, nos partenaires italiens, trois professeurs de FLE, un enseignant de cuisine et un enseignant de service, ont observé nos pratiques pédagogiques, participé à plusieurs cours d'hôtellerie-restauration et découvert la richesse de notre établissement.

Certains n'ont pas hésité à « mettre la main à la pâte » en rejoignant nos élèves en cuisine à plusieurs reprises pour de beaux moments de partage culinaire. La focaccia maison de Salvatore a d'ailleurs ravi les collègues qui ont eu la chance d'y goûter vendredi, jour de leur départ !



Nos invités ont aussi profité de l'accueil chaleureux de notre restaurant d'application et découvert les spécialités bourguignonnes. Ils ont également exploré Dijon grâce à une visite guidée de Parcours de la Chouette, orchestrée par les étudiantes de BTS Tourisme, ponctuée de plusieurs arrêts dégustation autour des produits emblématiques de notre région (Anis de Flavigny et moutarde Fallot entre autres). La semaine s'est achevée par une visite des Hospices de Beaune en compagnie d'Olivier Bonino et de Nathalie Mathieu, coordinatrice des projets internationaux.



L'exploration du patrimoine gastronomique

Nos élèves de 1ère STHR et MHR ont exploré la Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon, accompagnés de leur professeure de sciences, Astrid Doucet. Une sortie immersive pour découvrir la richesse du patrimoine culinaire français.

Dans les salles d'exposition, les élèves ont retracé l'histoire de la cuisine à travers objets anciens, vidéos et documents explicatifs. À l'étage, place à l'interactif avec des ateliers sensoriels autour d'une cuisine d'exposition et de postes dédiés aux senteurs, arômes, épices et herbes.





Des premiers desserts à la carte

Nos Cuisiniers en Desserts de Restaurant ont vécu leur tout premier service en temps réel. Une grande première, avec nos clients du restaurant d'application *Le Saint-Bé*, à satisfaire et une belle carte sucrée à honorer.

Au menu : charlotte aux framboises, entremets au chocolat et pain perdu doré à souhait. Les élèves ont assuré avec rigueur et précision, depuis la mise en place jusqu'au dressage final.

Ce premier service a permis de mettre en pratique leurs compétences, dans les conditions exigeantes d'un service en temps réel. Une belle entrée en matière pour la suite de leur formation.



Minute... ça mijote à la Foire de Dijon !

À la Foire gastronomique de Dijon, au cœur du tumulte des visiteurs et des senteurs alléchantes, une douce effervescence régnait sur le stand *Complètement Toqué*. Devant les fourneaux, quatre élèves de notre 1ère STHR, Anaëlle, Louise, Charline et Gabrielle, formaient deux binômes pour revisiter un paleron de bœuf aux légumes oubliés en deux heures, à l'aide d'une cocotte-minute Clipso SEB.

Un challenge 100% féminin organisé par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte-d'Or, convivial et sans classement, réunissant plusieurs lycées hôteliers de Bourgogne-Franche-Comté : l'École des Métiers, Le Castel, Semur-en-Auxois et bien sûr, Saint-Bénigne. L'enjeu n'était pas tant la compétition que le plaisir de cuisiner leur daube, de se dépasser, de revisiter.

Entre le parfum du panais caramélisé et le cliquetis des cocottes sous pression, nos jeunes cheffes ont redoublé d'inventivité pour sublimer leur plat. Le sourire en bandoulière et la cocotte SEB en récompense, chacune est repartie riche d'un moment de partage, de transmission, et d'une belle dose de fierté. Bravo à elles pour cette démonstration de talent et de vapeur maîtrisée !

Cocktail et murmure d'automne

Dans l'atmosphère feutrée du bar Le Chat qui Fume, les Terminales STHR ont relevé le défi de présenter, en anglais et devant un jury de professionnels, un cocktail inventé, préparé et défendu comme un véritable produit d'exception.

Par groupes de trois, les élèves ont travaillé pendant plusieurs semaines à l'élaboration de leur création, du choix des saveurs, à l'équilibre des dosages, à la fiche technique et les calcul de coûts. Une immersion concrète dans les exigences du métier, avec un objectif : convaincre autant par le goût que par le discours.



Le concours s'est conclu sur un bel échange avec les membres du jury, venus partager leurs conseils et retours. Et c'est le duo Mila et Marie qui s'est distingué avec leur cocktail "Autumn Whisper", un short drink aux accents herbacés et automnaux. Une recette à base de la liqueur Fontbonne (ingrédient imposé), d'infusion maison verveine-cannelle-thym, de sirop de miel, de jus de citron frais, complété de cidre pétillant. Un équilibre subtil, une identité marquée, une présentation soignée et un nom évocateur pour un cocktail qui raconte une saison, une ambiance, une expérience sensorielle.



Une odeur chocolatée pour les résidents

Les apprentis « Cuisinier en desserts de restaurant » retrouvent leur professeur Aziz pour le début du cours. Aujourd'hui, pas question de rester en cuisine. Direction l'EHPAD Grandjean de Talant, pour participer à un challenge pâtissier un peu particulier. Organisé depuis cinq ans par Audrey, coordinatrice de vie sociale de l'établissement, ce concours s'inscrit dans la continuité de la Semaine du Goût et de la Semaine Bleue.

Le thème de cette année, le chocolat, décliné sous toutes ses formes. Gâteau chocolat-poire, fondant, génoise chocolat-framboise ; trois groupes de jeunes face à trois groupes de résidents, eux aussi inspirés avec des moelleux et gâteau nuage au chocolat. Le tout dans une ambiance gourmande et bienveillante.

Une journée riche de rencontres et en douceurs chocolatées partagées.



Concours Restalliance 2025, le Trophée des Gourmets

Les cuisines pédagogiques de notre École Hôtelière ont accueilli une étape du *Concours Restalliance 2025*, mettant à l'honneur les métiers de la restauration collective.

Sept binômes venus de toute la région se sont affrontés autour d'épreuves mêlant créativité, technicité et valorisation des produits du terroir.

Aux côtés des professionnels, les élèves de la section STHR ont joué un rôle essentiel en assurant le service auprès du jury avec rigueur et professionnalisme.

Une immersion grandeur nature qui leur a permis de vivre les exigences du métier dans des conditions réelles.

Au-delà de la compétition, cette journée a illustré la richesse des liens entre formation et monde professionnel, tout en valorisant l'excellence, l'engagement et la passion qui animent les métiers de l'hôtellerie-restauration.





Le club hôtelier pousse la porte du Saint-Bé

L'École Hôtelière a eu le plaisir d'accueillir les membres du Club Hôtelier Dijon Bourgogne pour une immersion au cœur de la formation.

Une quinzaine de professionnels ont été reçus par nos 90 élèves, mobilisés pour l'occasion. Échanges sur les parcours, découverte des filières, partages d'expériences: cette rencontre a permis de valoriser les métiers de l'hôtellerie, tout en renforçant le lien entre les jeunes en formation et les acteurs du territoire.

Le Club Hôtelier, qui fédère des établissements de Dijon Métropole et promeut le rayonnement de la filière hôtelière régionale, a salué l'engagement des équipes pédagogiques et la qualité des échanges avec les élèves.

Un moment fort, ponctué d'enthousiasme, de curiosité et de perspectives professionnelles.



Un petit tour en cuisine

L'École Hôtelière a régalé les papilles des clients du restaurant d'application !

En cuisine, les secondes MHR ont réalisé leurs tous premiers choux: préparation, cuisson, dressage et garniture.

Dans la continuité, les terminales MHR ont mis les petits plats dans les grands avec une paëlla généreuse et parfaitement maîtrisée.

Enfin, les apprentis « Cuisinier en desserts de restaurant » ont présenté leurs créations: assiettes graphiques, associations audacieuses et finitions soignées à la carte.

De belles démonstrations du savoir-faire de nos élèves et apprentis qui s'affirme semaine après semaine.



C'est l'heure de la mise en pratique en cuisine

Les élèves de Première Bac Pro Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (IMHR) ont passé leur tout premier CCF de cuisine de l'année (Contrôle en Cours de Formation). Une étape importante dans leur parcours, qui marque l'entrée concrète dans l'évaluation professionnelle.

5 heures d'épreuve en cuisine pour réaliser deux préparations. D'abord, une quiche au poireau pour 4 personnes, puis un plat chaud à base de cuisse de poulet, champignons, crème, accompagné de légumes. À la fin de l'épreuve, chaque plat a été présenté à un jury pour dégustation et notation.



Le Médoc s'invite à l'École Hôtelière

La classe de Terminale STHR de l'École Hôtelière a rencontré Éric Tamarelle, conseiller des vins venu spécialement de Bordeaux pour faire découvrir aux élèves les secrets du prestigieux vignoble du Médoc.

Dans un échange riche et vivant, il a partagé son expertise sur l'histoire, les cépages et les terroirs qui composent cette région emblématique. De la typicité des sols graveleux à la subtilité des assemblages, les élèves ont saisi ce qui fait la noblesse et la complexité des grands crus médocains.

Loin d'un simple exposé, cette intervention a permis d'aborder aussi les défis actuels du monde viticole : adaptation au changement climatique, nouvelles attentes des consommateurs, pratiques durables.





Baba et fraîcheur exotique en dessert

Au menu pour les apprentis Cuisinier en Desserts de Restaurant deux réalisations techniques aux exigences précises.

Première tâche : un baba au rhum, composé de son sirop, d'une crème légère à la châtaigne, d'une tuile opaline au chocolat blanc et orange.

En parallèle, les apprentis devaient composer un entremet fraîcheur exotique, selon un schéma de dressage imposé. Cette assiette devait réunir une dacquoise, un crémeux mangue, une mousse fromage blanc et citron vert, une tuile dentelle, un sorbet passion et un coulis de framboise.

Ce travail de précision, mêlant technique, équilibre des saveurs et esthétique, a été présenté à un jury de professionnels pour dégustation et notation. Une belle démonstration de savoir-faire dans l'univers exigeant du dessert à l'assiette !



Médaille et Cordon Bleu

À l'occasion du chapitre annuel de la Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France, Dominique Léger, Directeur Pédagogique de l'École Hôtelière, a reçu une médaille marquant son intronisation au sein de cette prestigieuse association. Une distinction qui vient saluer un parcours engagé dans la transmission du savoir culinaire et la formation des jeunes générations.

Cette remise a été partagée avec la reconnaissance de celles et ceux qui font vivre au quotidien notre École Hôtelière : les élèves cuisiniers, les élèves en service ainsi que l'ensemble de notre équipe enseignante.

Ce moment particulier a également été une belle expérience pour nos jeunes présents. Une vingtaine de convives ont eu le plaisir de partager ce temps convivial autour d'un menu inspiré des saveurs du Mexique, imaginé, réalisé et servi par nos élèves.



L'Italie à l'heure bourguignonne...

L'École Hôtelière a eu le plaisir d'accueillir 13 élèves italiens et leurs deux professeures, Angela et Giada, venus du lycée partenaire d'Arezzo, en Toscane, dans le cadre d'un échange culturel avec la classe de 2^{nde} STHR.

Dès leur arrivée, les élèves ont été accueillis dans les familles françaises, avant de débiter une semaine placée sous le signe de l'art au sens large : gastronomie, patrimoine, architecture et art de vivre.

Les élèves italiens ont participé aux cours de cuisine avec Alain Sirugue et de service avec Claire Cavuoto, aux côtés de leurs correspondants. Une découverte concrète et immersive, en participant activement au service du restaurant d'application pour ces jeunes. La semaine s'est poursuivie avec la découverte de Dijon : marché des Halles, parcours Street art mené par les 2^{STHR} et leur professeure d'anglais Julia Perrot, visite guidée du centre historique par les étudiants de BTS Tourisme.

Le mercredi, les élèves se sont rendus à Beaune pour visiter les célèbres Hospices, et la Cité internationale de la gastronomie et du vin, prolongeant ainsi la thématique culinaire du séjour. Le jeudi matin, les élèves ont visité le muséum d'Histoire naturelle de l'Arquebuse, avant de terminer la semaine par un temps de création et de restitution.

Au-delà des visites et des activités, cet échange a surtout été une expérience humaine et interculturelle forte, marquée par les rencontres, le partage du quotidien en famille et les premiers liens tissés entre correspondants.



... et la Bourgogne à l'heure italienne



Après avoir accueilli les correspondants italiens du Lycée *Vittoria Colonna d'Arezzo* à Dijon, nos élèves de STHR ont à leur tour pris la direction de l'Italie pour poursuivre cette belle aventure européenne.

Placée sous le signe de l'art, cette rencontre leur a permis de découvrir la Toscane à travers son patrimoine, son architecture, sa gastronomie et ses traditions. À Arezzo, les élèves ont retrouvé leurs familles d'accueil, partagé leur quotidien et vécu une véritable immersion dans la culture italienne.

La semaine a été rythmée par de nombreuses découvertes : accueil officiel au lycée et à la mairie, découverte du Musée de la Joute du Sarrasin, de la cathédrale, de la Piazza Grande, du musée archéologique, de la basilique San Francesco ou encore de la maison Giorgio Vasari, visite de Florence et des Galeries des Offices et du Palazzo Pitti, randonnée dans la forêt de Badia Prataglia.

Ce premier échange restera une belle expérience humaine, culturelle et linguistique pour nos lycéens. Cela marque le début d'un beau lien entre Dijon et Arezzo, avec l'envie de faire vivre encore longtemps cette aventure européenne !



Direction l'Amérique latine !



Les élèves ont accueilli La Chula Dijon, lors d'une séance mêlant cuisine, culture et espagnol. Cette matinée a été l'occasion de leur faire découvrir deux spécialités mexicaines : le sope de frijoles et la tostada de tinga de pollo.

À travers ces recettes à base de maïs, de haricots et de poulet mijoté, ils ont exploré des saveurs généreuses, des textures contrastées et des savoir-faire propres à la cuisine latino-américaine.

Cette intervention a également permis de pratiquer la langue espagnole dans un contexte concret et professionnel, en associant vocabulaire culinaire, gestes techniques et découverte culturelle.

Une séance aussi gourmande qu'enrichissante avec dégustation à la clé !



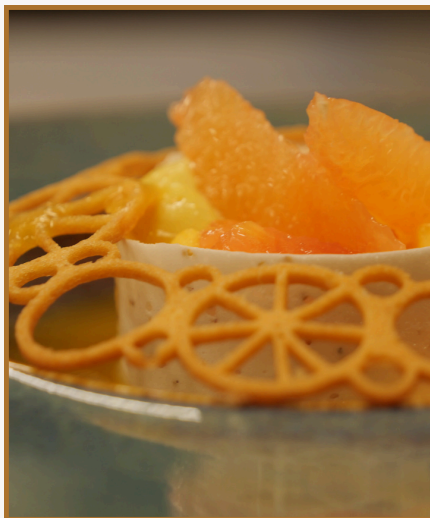


Le gout de l'or pour Jules Pernin Mollet

Il y a des concours qui récompensent un savoir-faire. Et puis il y a ceux qui racontent un parcours, des heures d'entraînement, des doutes, des essais recommencés et une passion qui grandit au fil des gestes. À Poligny, lors de la finale régionale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », Jules Pernin Mollet a vécu l'un de ces moments-là en décrochant la médaille d'or dans la catégorie Cuisinier en Desserts de Restaurant. Une distinction qui lui ouvre désormais les portes de la finale nationale.

Pour cette édition 2026, les candidats devaient imaginer une véritable expérience gustative autour du thème « La route des épices ». En quatre heures d'épreuve, ils avaient pour mission de réaliser un pré-dessert, un dessert à l'assiette ainsi que des mignardises, tout en démontrant leur maîtrise technique, leur créativité et leur capacité à raconter une histoire à travers leurs saveurs.

Cette médaille d'or régionale marque une nouvelle étape dans son parcours déjà prometteur. Après avoir remporté un concours européen en Italie l'an dernier, Jules confirme aujourd'hui son talent dans l'univers exigeant du dessert à l'assiette.





@Crédits photo : Groupe Saint-Bénigne
Visuels non contractuels

Réalisation : Groupe Saint-Bénigne - www.groupesaintbenigne.fr - 03 80 58 33 43 - juillet 2026



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.



ÉCOLE HÔTELIÈRE
Saint-Bénigne

Le Saint-Bé - Restaurant d'application - 99 Rue de Talant - 21000 DIJON - 03.80.58.33.43 - www.sb-hotellerie.fr