

Dinard

L'aliment prétexte à la création



Les élèves u lycée hôtelier ont expérimenté la cuisine moléculaire.

Hervé Merer, professeur d'arts plastiques à Morlaix, est venu présenter 13 tableaux appelés anaglyphes, exposés pour deux mois à la brasserie du lycée hôtelier. Ce qui a donné à Jean-Pierre Boudin et ses élèves de 1^{re} année de CAP de cuisine l'envie d'essayer la cuisine moléculaire qui provoque, détourne, déconstruit et reconstruit l'aliment à travers des mélanges gustatifs curieux ou improbables. Ainsi avec un vide-pomme, les élè-

ves ont-ils par exemple creusé des betteraves et des carottes et échangé les rouleaux de couleurs obtenus pour créer une betterave à pois orange.

Pour la petite histoire, un anaglyphe est constitué de deux images superposées (appelées homologues) de couleurs complémentaires représentant la même scène mais vue de points légèrement décalés avec des lunettes à filtre de couleurs différentes.

Éric Beaumard, parrain de promotion du lycée hôtelier

Le lycée hôtelier a baptisé, lundi 7 février, la dernière promotion de son professeur d'œnologie : Christian Stévanin. Après un embarquement sur le paquebot *France*, le professeur-poète est entré au lycée en 1990 et ne l'a plus quitté, contribuant à sa renommée. « Cette promotion compte 8 garçons et 5 filles et est parrainée par Eric Beaumard, directeur du restaurant *Le Cinq*, du *Four Seasons George V* à Paris, ami de toujours, auréolé de moult titres dont celui de vice-meilleur sommelier du Monde. Un homme qui est un exemple pour toute notre jeunesse, aux qualités humaines et professionnelles immenses ». Étaient aussi présents à la réception, des anciens élèves, devenus sommeliers ou cavistes, des vigneron, Patrick



La dernière promotion, entre Christian Stévanin et Eric Beaumard ;

Hamard, le nouveau proviseur... En tout, plus d'une centaine de personnes réunies autour d'un buffet d'huîtres, d'un bouillon de saveur marine et d'autres plats chaque fois accompagnés

de 2 vins.

« Le savoir appris sans passion, N'est que fugace acquisition, Voué à se perdre à l'horizon, D'une mémoire sans émotion »,

déclare Christiann Stévanin, amoureux du vin et de la poésie qui fait aussi partie d'un groupe de baladins, poètes, musiciens et conteurs.

La relève est assurée

Caroline, 19 ans, déjà titulaire d'un BEP et d'un Bac pro restauration fait partie de cette promotion. « C'est la dernière année d'enseignement de notre professeur, M. Stévanin. Je voulais l'accompagner car il m'a transmis sa passion. J'espère, après une période de sommelier dans un restaurant ouvrir ma propre cave. »

Le Pays Malouin • jeudi 17 février 2011

• **Rentrée scolaire 2011** : de jeunes étudiants cherche une chambre chez l'habitant et sont prêts, en échange, dans le cadre du logement intergénérationnel, à rendre un service. La société Saint Vincent de Paul - conférence de Dinard - accompagne cette démarche, en partenariat avec le CCAS de la ville de Dinard et l'association rennaise Maison en Ville. Tél. 02 99 46 82 60, 06 88 57 60 09 (Saint-Vincent-de-Paul), 02 99 46 50 99 (CCAS), 02 23 20 55 39 (Maison en Ville).