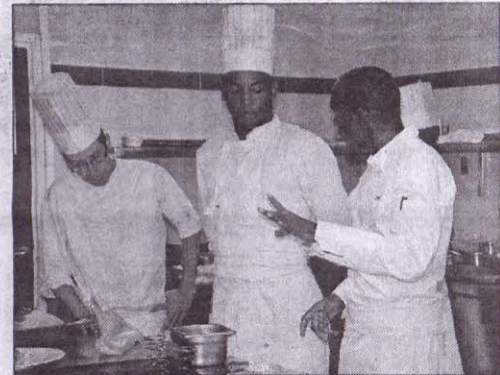


BELFFONTAINE

Immersion dans les cuisines de Marcel Ravin



Six élèves du lycée polyvalent du Nord-Caraïbe ont le privilège d'effectuer ce mois-ci un stage dans les cuisines du Monte-Carlo Bay à Monaco, auprès du chef étoilé martiniquais Marcel Ravin. Une expérience qu'ils ne sont pas près d'oublier.

Accompagnés de leur professeur Patrice Cardon, les six lycéens, Mydge, Michel, Mike, Clyde, Gianni et Ditry, ont passé dix jours entre l'Orange verte, le Blue Bay, les restaurants de l'hôtel monégasque.

C'est sous la houlette du chef Marcel Ravin, leur parrain, qu'ils ont suivi ce stage. Immersion dans les cuisines, cours et créations de recettes, les jeunes Martiniquais ont également participé à l'élaboration d'une belle table et ont servi en salle, lors du traditionnel brunch du dimanche. Ce brunch ouvert à la clientèle de l'hôtel, mais aussi à la clientèle extérieure est réputé sur toute la Côte d'azur et c'est donc un temps fort que de participer à son élaboration. A cette occasion, Clyde a reconnu le bienfait d'apprendre les langues étran-

gères. « Mon anglais m'a été d'un grand secours », assure-t-il.

Mike quant à lui a préparé 110 œufs de Pâques à offrir, un travail qui lui a pris deux journées tandis que ses camarades ont participé à la mise en place d'un cocktail dinatoire sur le lagon. Les élèves ont découvert le changement de carte qui intervient une fois par saison. Certains produits phares tel le tartare de saumon, restent toujours à la carte, mais il faut faire preuve d'inventivité pour proposer de nouveaux plats.

Un autre temps fort, fut celui de la douzaine de recettes préalablement créées au lycée de Bellefontaine à partir de produits du terroir martiniquais puis présentées au chef Ravin qui a corrigé et apporté sa touche finale et personnelle lors du dressage. Il s'en est suivi un



Ils étaient 6 jeunes à vivre cette belle expérience sous la houlette de leur parrain, le chef Marcel Ravin qui a rappelé que dans une assiette chaque élément a sa place et que l'intérêt gustatif prévaut.

shooting photo des recettes sélectionnées, sous les yeux impressionnés des élèves.

Lors de leur séjour, les jeunes ont rencontré les producteurs régionaux et visité le Jardin des antipodes à Garavan, tenu par Alexandra Boyle qui plante et récolte des produits vivriers et aromatiques, pour quatre chefs cuisiniers dont Marcel Ravin. Dans ce jardin, poussent des plantes tropicales tels que des avocatiers, goyaviers, manguiers, bananiers.

Ch.N.

Un partenariat pour contribuer à la réussite des jeunes

L'équipe pédagogique du LPO Nord-Caraïbe a rencontré l'équipe enseignante du lycée hôtelier de Monaco, en compagnie des membres de la direction du Monte Carlo Bay, afin de poser les objectifs pour les années à venir, et d'établir les principes d'une bonne collaboration. Se profile à la rentrée 2015-2016, un premier projet d'échange de deux stagiaires entre les deux lycées. Le chef Ravin et son équipe ont été sensibles à la bonne attitude des jeunes lycéens. En 10 jours ces jeunes ont gagné des mois d'expériences et leur avenir semble prometteur. En effet, des perspectives professionnelles s'ouvrent pour certains d'entre eux à court, moyen ou long terme.



De gauche à droite: Mydge Milnis, Michel Mérida, Mike Rabot, Clyde Gabrimol et Gianni Fasanino et leur professeur Patrice Cardon.