

SOIRÉE À THÈME SOUS LE SIGNE DU BIEN-ÊTRE ET DE LA NATURE

Laurence Salomon, partenaire du lycée hôtelier Savoie-Léman

Thonon-les-Bains (74) Pendant sept mois, le chef du restaurant Nature et Saveur d'Annecy a initié les 1^{re} année de BTS hôtellerie à sa manière de cuisiner, guidée par la réflexion sur les impacts des produits sur la santé.

Quelle meilleure idée que d'inviter un chef, histoire d'inaugurer les nouveaux locaux ? C'est la démarche qu'a entreprise le lycée hôtelier Savoie-Léman, rénové, en passant un partenariat avec **Laurence Salomon**. Depuis septembre dernier, celle qui est à la tête du restaurant Nature et Saveur (Annecy) et les lycéens de 1^{re} année de BTS hôtellerie, sous la direction de leurs professeurs **Julien Martel** en cuisine et **Franck Josserand** pour le restaurant, ont travaillé sur une soirée à thème, intitulée 'Soirée nature et saveur, cuisine bien-être et naturelle', alliant objectifs pédagogiques, nouvelle philosophie culinaire et plaisir des clients. La démarche a pris sept mois à se concrétiser. Deux élèves ont d'abord été dépêchés durant deux jours dans l'établissement de Laurence Salomon, afin de s'approprier sa cuisine. Car le chef, naturopathe de formation, a ouvert une brèche, menant une réflexion sur les produits que l'on trouve en cuisine et les impacts qu'ils peuvent avoir sur la

santé. Les retours d'expérience ont permis aux étudiants de s'activer à la composition de leur menu, que Laurence Salomon a retouché. Les élèves ont ensuite dû s'occuper des commandes et de la communication autour de l'événement.

Encore beaucoup de chemin à faire

La soirée, organisée au restaurant de l'établissement, a permis aux élèves de s'imprégner de cette nouvelle voie culinaire. Le chef, toutefois, a émis quelques réserves. *"Les élèves cuisiniers, certainement déroutés par ces nouveaux produits et mon savoir-faire, ont montré une implication moindre. Ils n'ont pas encore perçu l'avenir que représente la prise en compte de la nutrition dans nos assiettes et sont encore trop éblouis par des techniques comme le moléculaire. La notion nutritionnelle et qualitative des produits, leur impact sur l'organisme quand ils sont dénaturés, raffinés, doit être enseignée dans ces écoles, même sur*



Laurence Salomon, entourée des élèves et professeurs de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains.

les produits de base tels que les farines, le sel, les huiles le sucre. Beaucoup de chemin reste encore à faire pour sensibiliser la majorité de ces jeunes."