



Quand un grand chef donne le goût des études

publié le 08/10/2021

Descriptif :

Mauro Colagreco, meilleur Chef du monde, rend une visite virtuelle aux étudiants du Lycée Hôtelier de La Rochelle, son ancien établissement scolaire et collabore avec eux pour la création d'un menu écoresponsable.

Sommaire :

- Le Chef Mauro Colagreco
- Le projet de menu écoresponsable
- Les réactions des étudiant(e)s
- En classe d'Espagnol : "La alta cocina se compromete"

30 septembre 2021 : **Mauro Colagreco, élu meilleur Chef du monde**, rend une visite virtuelle aux étudiants du Lycée Hôtelier de La Rochelle, son ancien établissement scolaire.



● Le Chef Mauro Colagreco

Le restaurant Le **Mirazur**, à Menton, dont le Chef Mauro Colagreco est argentin, a été élu **meilleure table du monde en 2019** par **Restaurants**.

Après une année « blanche », la très réputée revue britannique révélera sa prochaine liste le 05 octobre 2021 (*The World's 50 best Restaurants*).

Engagé pour une **gastronomie durable de haute qualité et 100% responsable**, Mauro Colagreco prône l'échange et le partage auprès d'équipes jeunes et cosmopolites.

En France, **récompensé de 3 étoiles Michelin**, il devient le premier chef étranger installé en France à recevoir cette distinction. Sa **cuisine créative à forte empreinte végétale** est liée à son jardin de 2 hectares et aux produits de la mer.

En 2020, le **Mirazur** devient aussi le **premier restaurant certifié « Plastic Free » au monde** par **Eko**, après 4 ans de travail acharné sur le sujet.

En Argentine, tout d'abord dans sa ville natale de La Plata, il avait ouvert **Carne**, qui avait reçu le **certificat B Corporation**, devenant ainsi la **première chaîne de hamburgers** au monde à obtenir cette certification à triple impact : social, environnemental et économique.

● Le projet de menu écoresponsable

La classe de 1ère année BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration) du Lycée Hôtelier de La Rochelle élabore un menu écoresponsable.

Laurence Richert, professeur d'espagnol au lycée hôtelier de la Rochelle, nous explique le projet :

*"Mauro est un ancien élève du Lycée Hôtelier de La Rochelle, où il avait intégré une classe de **MAN (Mise à niveau dédiée aux élèves issus de filières générales pour entrer en BTS MHR) en 2001.***

*Il a répondu « ¡Vale ! » lorsque nous lui avons proposé de participer à la **création d'un menu écoresponsable pour le restaurant gastronomique d'application** de notre Lycée.*

*Accompagnés par leurs professeurs de Sciences et techniques culinaires, de Service de Commercialisation et d'Espagnol, la classe de 22 étudiant(e)s hispanistes a pour objectif de **créer un menu écoresponsable pour le restaurant gastronomique du lycée, Le Vieux Carré.** Comme au Mirazur, certains plats peuvent avoir des noms et descriptifs espagnols. Ce menu sera servi **fin mars 2022** au Chef qui le dégustera lui-même lors de sa visite à La Rochelle (agenda du Chef (à confirmer en janvier).*

*Lors de la première visioconférence qui a eu lieu le 30 septembre dernier, le Chef a répondu aux questions de la classe, soulignant l'**importance du respect des cycles de vie et de la gestion durable du produit.** Il a de même évoqué pour le projet de menu des pistes de travail et de recherche sur des **produits locaux, entre terre et mer**, issus par exemple de la **pêche responsable.** L'accueil du chef et les conclusions ont eu lieu en espagnol."*

● Les réactions des étudiant(e)s

Ces échanges ont suscité une vive émotion parmi les étudiants, émotion qui s'est révélée très motrice pour le projet, les motivant notamment pour assurer une partie plus importante de la prochaine visioconférence en espagnol.



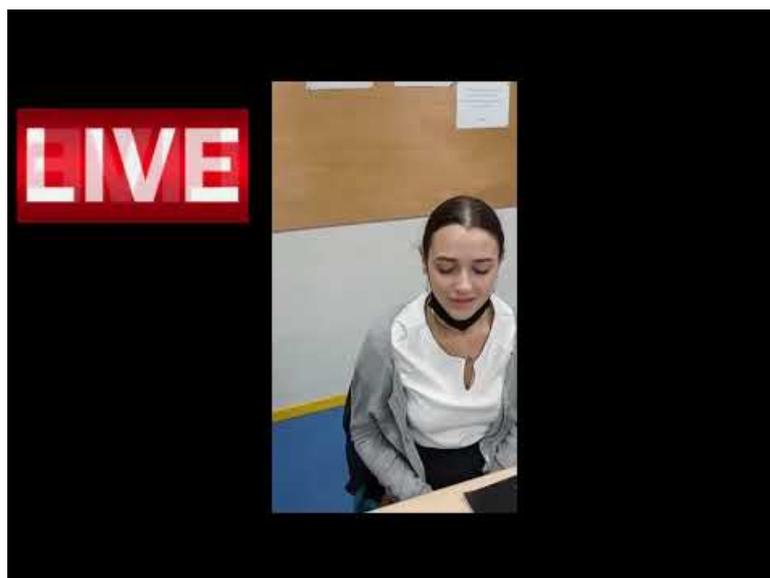
Visio avec Mauro Colagreco 1 (Video Youtube)



Visio avec Mauro Colagreco 2 ([Video Youtube](#))



Visio avec Mauro Colagreco 3 ([Video Youtube](#))



Visio avec Mauro Colagreco 4 ([Video Youtube](#))

Lors de sa visite au mois de mars le Chef interviendra sous forme de **conférence plénière** auprès de **l'ensemble des classes de BTS MHR**. Il échangera ensuite en espagnol avec les étudiants hispanophones (parcours, innovation, management, communication, crise sanitaire, avancées de ses projets écoresponsables...).

● En classe d'Espagnol : *“La alta cocina se compromete”*

La gastronomie espagnole et latino-américaine étant abordée au préalable en classes de **MAN** et en filières **STHR** ou **bac professionnel**, il s'agit désormais de **souligner l'influence croissante des chefs hispaniques dans l'évolution de la cuisine mondiale** en les exposant de manière authentique et marquante à la langue espagnole, souvent teintée d'un accent et d'idiomatismes latinoaméricains.

Les recherches sur le Chef et les échanges avec lui s'intègrent dans la séquence « **La alta cocina se compromete** », qui aborde des éléments culturels en lien direct avec les enseignements de spécialité, à travers l'évocation des parcours des chefs de file hispaniques de la gastronomie d'avant-garde.

Rappelons que **parmi les 10 meilleurs restaurants du monde, 6 ont des chefs hispaniques** (espagnols, argentin, péruvien ou mexicain).

Cette séquence privilégie une **approche à la fois artistique et responsable de la cuisine**, traitant des **pratiques de la nouvelle génération de chefs** qui allient patrimoine local, innovation et fusion des cultures culinaires et gastronomiques. Elle permet d'en travailler les **lexiques et les cinq activités langagières**, même si l'accent est mis particulièrement sur la compréhension et l'interaction orale, notamment à travers la simulation d'une **émission radiophonique intitulée « Cocina sostenible, ¿para todos ? »**.