Visite de la Maison Pic

Les élèves de 2de professionnelle Métiers de l'hôtellerie-restauration en immersion au cœur de la Maison Pic

Dans le cadre d'un projet Région « Volonté d'entreprendre », les élèves de trois classes de 2de bac pro métiers de l'Hôtellerie-restauration, ont visité la Maison Pic.

Chaque classe a été accueillie une demi-journée. En premier lieu, dans la salle de conférence Jacques PIC, Mme Deville, Mme Petris, M. Lyonnaz, M.Gasser, ont présenté aux élèves l'histoire gastronomique de la Maison Pic, quatre générations de cuisiniers, et le groupe Pic qui rassemble plus de 10 établissements répartis à travers le monde.

Ensuite, les élèves ont été guidés pour une visite de l'ensemble des espaces de la Maison Pic: les jardins, le Bar, la Salle du restaurant***, Le Bistrot André. Les élèves ont eu la chance de voir la brigade de cuisiniers préparer les plats du déjeuner.

Les lycéens ont rencontré Naïs Pirollet, première femme et plus jeune cheffe à représenter la France à la finale du Bocuse d'Or, ainsi qu' Anne-Sophie Pic, cheffe la plus étoilée au monde avec 8 macarons,

Nos remerciements à la Région pour le financement du projet et au personnel de la la Maison Pic pour leur accueil.

« C'est avec passion que nous transmettons nos valeurs d'excellence et d'hospitalité aux jeunes talents qui façonneront l'avenir de notre métier »