

# C'est aussi la rentrée à l'école hôtelière

Situé au 122, cours Jean-Jaurès, dans le magnifique Hôtel Lesdiguières, le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme forme cette année 2015-2016 plus de 850 élèves, sous la conduite d'Eddy Fournas, le chef de travaux.

Créée en 1917, cette institution grenobloise exporte ses talents à travers le monde et perpétue la tradition culinaire et hôtelière française autour du globe. Des cuisiniers célèbres sont issus de l'école, comme Michel Troisgros, qui est sans doute le plus bel exemple de réussite professionnelle que le lycée présente comme modèle ! Et c'est à partir de 2002 que l'établissement a obtenu la labellisation officielle de "lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme", se plaçant ainsi parmi les plus cotés de l'Hexagone. Il poursuit aujourd'hui sa mission de formation dans un cadre exceptionnel, doté d'une cuisine digne des "étoilés", offrant ses 24 chambres, ses salles de séminaires, à la promotion des arts de la table et des métiers de l'hôtellerie. La formation est dispensée dans trois établissements distincts, le site du Clos d'Or, le site Beaumarchais et l'Hôtel Lesdiguières.

À noter enfin que chaque année est organisé le trophée des jeunes talents de la gastronomie, qui permet aux élèves de mettre en pratique leur formation et leur savoir-faire afin de remporter la très convoitée coupe "Lesdiguières-Chartreuse". Concours prévu le 5 avril.

Serge MASSÉ



Les élèves et un professeur, pour la préparation du petit-déjeuner de l'hôtel.



Une réalisation des élèves.



Eddy Fournas, le chef de travaux, avec des élèves de l'hôtellerie et de la restauration.



Dessert réalisé par les élèves.



La cuisine du restaurant.



Une des chambres.