

Les restaurateurs explorateurs à Londres

Au départ, l'idée est de s'immerger au sein de la restauration londonienne. Quelle est la meilleure façon pour y parvenir ? C'est d'aller sur place... C'est ce qu'ont fait vingt élèves de Seconde Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration, du lycée Valéry Larbaud à Cusset durant quatre jours.

Grâce au réseau de Claire De Maximoff, professeur de restaurant, les élèves sont reçus royalement au sommet de la tour AXA, au cœur de la City, par une entreprise de catering très importante, CH & Co. Andy Clarke, le directeur général du site, Andrew Merrett et Fanny Moros, le directeur marketing et son assistante nous présentent le groupe ; 6200 employés sur 750 sites à travers le Royaume-Uni, implanté dans des entreprises, (AXA en est un exemple), des écoles, universités, maisons de santé, sites touristiques et même au service de Sa Majesté pour de grands événements... Chez CH & Co, les emplois couvrent de nombreux secteurs, cuisine, service, marketing, ressources humaines, gestion... et achats de marchandises.

Justement, pour nous, la prochaine étape c'est le marché de Borough Market. Un marché très ancien, où l'on trouve à la fois produits du monde entier et plats cuisinés à emporter ou plutôt à manger sur place, les anglais en sont friands. D'ailleurs, on ne peut pas résister à ces odeurs, alors nous aussi, on craque pour un pie, hum !!! un régal, enfin... pas pour tous. Promis, on essaiera le « Fish and Chips » ! C'est en tous cas une belle leçon de cuisine internationale.

Pas de nourriture sans culture. La professeure d'anglais, Denise Rosier, avait concocté avec les élèves, un circuit couvrant quelques lieux emblématiques de la capitale. Les élèves, à tour de rôle, ont pu ainsi présenter les monuments, édifices et musées qu'ils avaient étudiés ; Sky Garden, The Monument, Tower bridge, Tower of London, Tate Modern, Trafalgar square, Picadilly Circus, Buckingham Palace, Houses of Parliament... c'est fabuleux tout ce que nous avons vu en marchant !

La dernière étape, incontournable, visite du magasin Harrods. Privilégiés, nous avons une visite avant l'ouverture à la clientèle, nous avons ainsi pu vivre « la mise en place » du magasin, une mise en place à l'étiquette, tout doit être parfait pour l'ouverture des portes à 10h ! Tous ces points de restauration, à chaque étage ! Coffee bar, Godiva chocolate Cafe, Canti Prosecco Bar, Ice Cream Parlour, Harrods Café, Harrods Grill on 4, Harrods Tea Room, Chai Wu (Chinese restaurant), Chucs Restaurant & Bar, ... de quoi satisfaire tous les goûts, toutes les envies, toutes les curiosités, l'univers du luxe !

A l'arrivée, les élèves ont grandi, de nouvelles perspectives professionnelles sont apparues, et, surtout, pour certains, c'est sûr, ils iront travailler en Angleterre !

