



TEAM

Passion - Excellence



PAUL AUGIER
NICE

DOSSIER
DE
PRESSE



teampassionexcellence@gmail.com



0033 6 58 42 64 93



www.lycee-paul-augier.fr

lycée des métiers
hôtellerie-tourisme
Paul Augier

académie
Nice





COMMUNIQUE DE PRESSE

Etablissement centenaire, créé en 1914, le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier, installé à Nice, a, depuis toujours, mis les valeurs de l'excellence, la précision, la modernité, l'élégance, l'innovation, au cœur de ses enseignements. Actuellement en rénovation, le lycée entre en mutation pour proposer le lycée de demain, et continuer à permettre aux élèves de se dépasser dans un secteur où qualité des prestations et relationnel sont les maîtres-mots.

Depuis toujours, les élèves, encadrés par l'équipe enseignante, présentent de nombreux concours : Concours général des métiers, Kikkoman, Capelina d'or, « un des meilleurs apprentis de France », « œuf et brunch », Malongo..., Et l'idée a naturellement germé d'organiser et de structurer cette prise en charge par la création d'un « pôle concours ».

Messieurs Descoings, Lesage et Leyris ont décidé de nommer ce pôle-concours Team Passion-Excellence, afin de véhiculer les valeurs du lycée, ainsi que l'importance du travail d'équipe et de partage dans cette dynamique de progression et de dépassement de soi. Au-delà de la relation élève-enseignant, les concours permettent de développer les relations entre l'école et le milieu professionnel. Une manifestation annuelle permettra de mettre en lumière le travail de l'ensemble des élèves engagés dans cette démarche, avec des remises de prix : un prix de participation pour chaque élève, un prix du mérite remis par une personnalité professionnelle ou un ancien élève, le prix de M. Le Proviseur.

L'expérience d'un concours est un accélérateur de connaissances tant sur le plan professionnel que personnel. M. Denis Férault, proviseur et Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Maître d'hôtel, apporte tout son soutien et son témoignage d'une expérience unique et hors norme en matière de concours, afin de rendre concret l'effort du travail pour l'excellence. Noémie Honiat, chef reconnue et ancienne élève, s'associe à cette aventure, et est notre marraine de lancement de ce pôle.



teampassionexcellence@gmail.com



0033 6 58 42 64 93



www.lycee-paul-augier.fr



LE PÔLE CONCOURS

NOS AMBITIONS

Les ambitions sont multiples et se développent en 5 points :

- Structurer et organiser l'activité
- Enseigner la rigueur dans l'apprentissage pour l'excellence et le dépassement de soi
- Renforcer le lien entre l'école et le milieu professionnel en établissant de façon ponctuelle des partenariats avec des professionnels comme jury lors des trainings
- Faire les meilleurs résultats afin de continuer à rayonner

UNE MANIFESTATION ANNUELLE

Lors d'un cocktail dînatoire nous citerons les résultats et effectuerons des remises de prix :

- Le prix de participation pour tous
- Le prix du mérite remis par un professionnel reconnu et/ou un ancien élève
- Le prix de M. Le Proviseur

DU SPONSORING ET DU TUTORAT

- Le démarchage de sponsoring permettra de tisser et renforcer les liens existants avec nos partenaires et collaborateurs métiers tel que les fournisseurs de matières premières ou de gros et petits matériels professionnels.
- Le tutorat nous permettra de collaborer avec des professionnels expérimentés afin qu'ils nous apportent leur expertise lors de training ou de palier à franchir. De plus cela renforcera le lien déjà fort entre école et milieu professionnel.





LES FONDATEURS

DENIS FERAULT

Suite à son apprentissage Denis Férault intègre l'école des Maîtres d'hôtel de la Marine Nationale à l'issue de laquelle, il est affecté auprès du Ministre de la Mer et d'un Amiral puis embarque sur le porte hélicoptère Jeanne D'Arc avec lequel il réalise deux tours du monde en plus de 80 escales. Lorsqu'il quitte la Marine, il démarre une carrière de Maître d'hôtel, sommelier puis directeur de restaurant tout d'abord au sein de la chaîne Relais & Châteaux dans des établissements de 1 à 3 étoiles Michelin en France et en Angleterre. Après plus de 15 ans de pratiques professionnelles il rentre dans l'Education nationale, tout d'abord comme professeur de service et commercialisation avec entre autres une belle expérience de 4 ans à Tahiti, puis personnel de direction. Entre temps, il a réussi le prestigieux concours des Meilleurs Ouvriers de France catégorie Maître d'hôtel puis crée le concours du Trophée du Maître d'hôtel où la finale se déroule tous les 2 ans lors du salon du SIRHA à Lyon.

REMY LESAGE

Titulaire d'un BEP, puis baccalauréat et BTS en 1993 au lycée hôtelier Paul Augier basé rue de France à Nice, Rémy Lesage fait son service militaire au mess de garnison du 1er régiment de dragon.

Il travaille ensuite dans des maisons prestigieuses : le restaurant Maximin, le palais Maeterlinck, le restaurant Issautier 2 étoiles Michelin, la Bégude St Pierre au Pont du Gard. En 1999, il démarre sa carrière d'enseignant tout d'abord au sein du lycée hôtelier Paul Augier, puis part deux ans au lycée de Croisset à Grasse, pour revenir au lycée Paul Augier. Rémy Lesage est également Disciple d'Escoffier.

MICKAEL LEYRIS

Après un baccalauréat technologique et un BTS obtenus au lycée hôtelier de St Quentin en Yvelines, Mickaël Leyris décroche une licence professionnelle à Angers.

Il intègre des maisons prestigieuses : le Negresco, Jean-Denis Rieubland (1* puis 2*), Thierry Marx (1*), Arpège, Alain Passard (3*), le Métropole Cussac Robuchon (2*), le Grand hôtel St Jean Cap Ferrat Didier Anies (1*). Passionné de concours de cuisine, il participe au Trophée Jeune meilleur talent de la gastronomie (coupe Lesdiguières), Trophée Jean Rougié, commis entraînement MOF 2004 pour Jean-Luc Rocha chez Thierry Marx. Il présente des élèves à des concours (concours du MIN de Grenoble). En 2017, il devient enseignant au lycée hôtelier de Grenoble, avant d'intégrer le lycée hôtelier Paul Augier.

ETIENNE DESCOINGS

Elu meilleur maître barman de France en 2015, Etienne Descoings est professeur au Lycée Paul Augier et Formateur au Greta depuis de nombreuses années, tout en étant à la tête de la société Bespoke Cocktails & Spirits (Evénementiels, Consulting et Formation). Disciple d'Auguste Escoffier depuis 2020, Candidat, Jury, Coach, de nombreux concours scolaires et professionnelles tel que le Concours Malongo, les MAF, les MOF, les Trophées du Bar, Bartender On Line, etc.





NOTRE MARRAINE DE LANCLEMENT

NOEMIE HONIAT

Aujourd'hui à la tête du restaurant haut de gamme « L'Univers » à Villefranche de Rouergue et co-auteur de deux livres : « Duo de choc-olat » et « Coup de foudre et coup de fourchette », Noémie Honiat s'engage auprès des élèves et professeurs, au sein du pôle Concours du lycée d'hôtellerie et de tourisme Paul Augier. Riche de ses expériences, de son professionnalisme et de ses qualités humaines, elle saura accompagner les élèves dans cette belle aventure du dépassement de soi et de recherche de l'excellence.

Fille d'un père informaticien et d'une mère comptable, Noémie Honiat grandit en région parisienne puis près de Toulouse. Elle se passionne pour la cuisine à l'adolescence, lorsqu'elle est en classe de quatrième. Elle intègre le lycée hôtelier Paul-Augier à Nice. Lors de son premier stage à Théoule-sur-Mer, en 2006, le chef Vincent Lemerrier éveille son intérêt pour la pâtisserie. Elle décroche un Bac techno Hôtellerie puis un BTS option B (Arts Culinaires et service de la Table), mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant. Elle effectue ses stages puis ses débuts dans des établissements réputés, à l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes, au Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat, l'Hôtel Mariott de Monaco, au Majestic, l'Hilton ou la station Isola et réalise des prestations de chef privé.

Elle remporte plusieurs concours : Jeune talent de la gastronomie en cuisine en 2010, championne de France Junior de dessert en 2011 (avec le dessert « Écllosion exotique en guise de gourmandise ») et, plus tard, championne de Belgique de pâtisserie en 2013 et finaliste régionale du championnat de France de dessert en 2014.

A l'automne 2011, elle participe à l'enregistrement de la saison 3 de Top Chef et termine à la cinquième place. Le concours est diffusé du 30 janvier 2012 au 9 avril 2012 sur M6. En 2012, Noémie Honiat est recrutée comme chef pâtissière chez le chocolatier Jean-Philippe Darcis à Verviers, en Belgique. Avec Darcis, elle publie le livre de recettes « Duo de choc-olat » en 2013.

A l'automne 2012, Noémie Honiat participe de nouveau à l'enregistrement de Top Chef, mais cette-fois-ci en tant que jurée de l'épreuve de la Guerre des restos de la saison 4. Elle y rencontre le candidat Quentin Bourdy, qui devient son compagnon. A l'été 2013, elle fait partie, avec Quentin Bourdy, des dix anciens candidats en lutte pour participer à la saison 5 de Top Chef. Elle parvient à arracher une des quatre places réservées aux anciens candidats. Elle poursuit le concours jusqu'à la finale où elle finit à la troisième place. Le concours est diffusé en 2014 et pendant la diffusion, Noémie Honiat et Quentin Bourdy publient leur livre Coup de foudre et coup de fourchette aux éditions Eyrolles.

Noémie Honiat s'installe à Villefranche-de-Rouergue avec Quentin Bourdy, qu'elle épouse le 11 octobre 2014. Ensemble ils reprennent l'hôtel-restaurant de Jacques Bourdy (grand-père de Quentin) l'Univers. En 2015, ils obtiennent deux toques au Gault&Millau et sont distingués « Jeunes Talents ». Ils obtiennent l'année suivante un Bib Gourmand au Guide Michelin.

Ils ouvrent en 2016 un second restaurant à Villefranche-de-Rouergue, le Jacques a dit, et le ferment au bout de deux ans, tentant de le vendre. En 2020, Quentin Bourdy met en vente l'hôtel-restaurant l'Univers, avec pour projet de rouvrir le restaurant Jacques a dit avec Noémie Honiat.

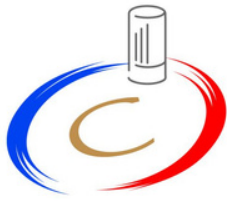
En 2019, Noémie Honiat est animatrice de la série Netflix, C'est du gâteau! (Nailed It! France en anglais).

Source : Wikipédia





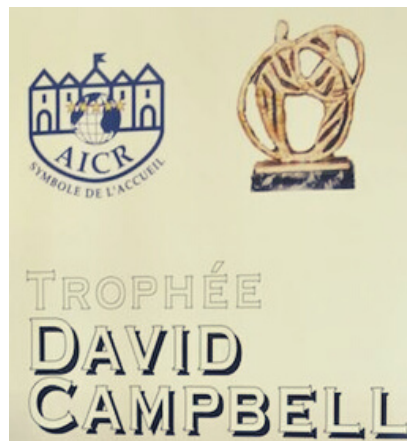
QUELQUES CONCOURS



CHAMPIONNAT DE FRANCE
DU
DESSERT



Cercle de la Capelina d'Or



Concours culinaire +k



JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFE - MALONGO

Le concours du Jeune Professionnel du Café est organisé par Malongo. Cette année 2021 a vu se dérouler sa 27ème édition, en compagnie de Carine Teyssandier. Année exceptionnelle, édition exceptionnelle, le concours s'est déroulé en version digitale. Toutes les prestations des élèves ont été exclusivement réalisées à distance et retransmises via visioconférence.

Pendant 2 jours, de nombreux candidats issus de cursus CAP/BAC et BTS participent à cet événement. C'est autour de l'univers du café que les 4 finalistes, soutenus par leurs enseignants, concourent ensuite devant un jury de professionnels au cours de l'ultime épreuve qui comprend :

- La présentation et l'argumentation de la carte des cafés en situation réelle.
- La réalisation de 2 boissons Signature à base de café.
-

Pour cette édition, Joane Thomann de lycée d'hôtellerie et de tourisme Paul Augier a obtenu le 1er Prix dans la catégorie BTS.

Entraînés par Etienne Descoings, nos élèves participent chaque année à ce prestigieux concours de barista.





CONCOURS CULINAIRE KIKKOMAN

Ce concours organisé par Kikkoman, fabricant leader de la sauce soja naturellement fermentée, est destiné aux élèves en baccalauréat professionnel cuisine, ainsi qu'aux élèves en brevet professionnel cuisinier. Les candidats doivent élaborer une recette de plat principal à partir d'un panier d'ingrédients choisis par la présidente du jury. Pour réaliser cette recette, les candidats doivent utiliser les sauces Kikkoman, en mettant en valeur leurs différents saveurs et applications. Ce plat est à réaliser pour huit convives, en trois heures.

En 2021, Mani Monvoisin a proposé un superbe Ikebana de sardines.

Chaque année, nos élèves s'engagent dans ce concours, et proposent des réalisations de grande qualité.





CAPELINA D'OR

Concours d'élèves de cuisine niçoise, réservé aux élèves des lycées hôteliers de la région, le concours de la Capelina d'Or est organisé par Le cercle de la Capelina d'Or. Cette association a pour objectif le maintien et la diffusion de la cuisine Niçoise. Elle est à l'origine du label "cuisine Niçoise", et collabore à la réalisation du dossier pour l'inscription de la cuisine Niçoise à l'UNESCO.

Ce concours se déroule en trois parties : une épreuve libre (par exemple, sur le thème de la sardine, les candidats ont le choix de la confection), une épreuve imposée (par exemple la Tourta de Cougourda), une épreuve écrite, portant sur la connaissance de la culture générale Niçoise des candidats.

Le responsable du concours est M. Christian Coran, Président de la Capelina d'Or, assisté des professeurs chargés de la préparation des candidats, Messieurs Eric Capuzzo et François-Xavier Michaud.

Quatre jurys observent les participants pendant le déroulement de l'épreuve afin de les noter, chaque jury ayant une tâche spécifique et est constitué de plusieurs jurés : Préparation des plats (trois professionnels de la cuisine et trois membres de la Capelina d'Or), Mesures d'hygiène prises pendant la préparation (M. Jean-Jacques Ghigi), Dégustation et note des plats préparés, Correction de l'épreuve écrite des connaissances générales (M. Alex Benvenuto et un membre de la Capelina d'Or).

Chaque année, nos élèves se mobilisent pour ce concours qui porte haut les couleurs de la cuisine nissarde !





CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Le Championnat de France du Dessert a été créé par Cultures Sucre en 1974, en collaboration avec l'Éducation Nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Il a pour but d'encourager la pratique du dessert en restauration en distinguant les meilleurs pâtissiers.

La catégorie « junior » s'adresse aux apprentis et aux élèves de la mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant. Les candidats (environ 150 par an) créent un dessert à l'assiette original pour 10 personnes réalisable en 3 heures et dont le thème est libre. Leur dessert doit être une création personnelle inédite et réalisable en restauration.

Ils complètent un formulaire d'inscription contenant leur CV et leur dossier de candidature. Dans ce dossier doit figurer le nom du dessert, une photo couleur de celui-ci, une présentation (histoire du dessert, association des saveurs, conseils de dégustation, ...), la liste des ingrédients et leurs quantités, la progression du travail, le dressage détaillé, le poids et le prix du dessert. Un pré-jury sélectionne les candidats sur dossier. Au maximum, 64 candidats « juniors » sont retenus. Les candidats retenus sont alors répartis sur les 8 finales régionales qui se déroulent dans toute la France. Le meilleur candidat « junior » de chaque finale régionale accède à la finale nationale.

En finales régionales, les candidats sélectionnés doivent exécuter, en 3 heures, 10 assiettes du dessert de leur dossier de candidature. Ils sont évalués par deux jurys distincts.

En finale nationale, les 8 finalistes juniors disposent de 4h50 pour réaliser 2 desserts :

- Le dessert de sélection : dessert à l'assiette pour 10 personnes primé lors de la finale régionale.
- Un dessert « panier » : dessert à l'assiette pour 10 personnes réalisé à partir d'un thème imposé, d'un panier contenant une assiette et un certain nombre de matières premières, et d'une technique imposée.

Chaque année, nos élèves s'engagent dans ce concours et proposent des desserts de très haute qualités gustatives et visuelles. Très souvent en finale et primés, ils subliment le dessert et portent haut les valeurs du métier et du lycée Paul Augier.





TROPHEE DAVID CAMPBELL

La compétition, qui a lieu tous les ans depuis 1995, est organisée par l'AICR (Amicale Internationale des Chefs de Réception). Chaque pays membre organise une compétition nationale. Les gagnants de chaque section s'affrontent lors de la finale internationale qui a lieu chaque année durant le congrès international de l'AICR.

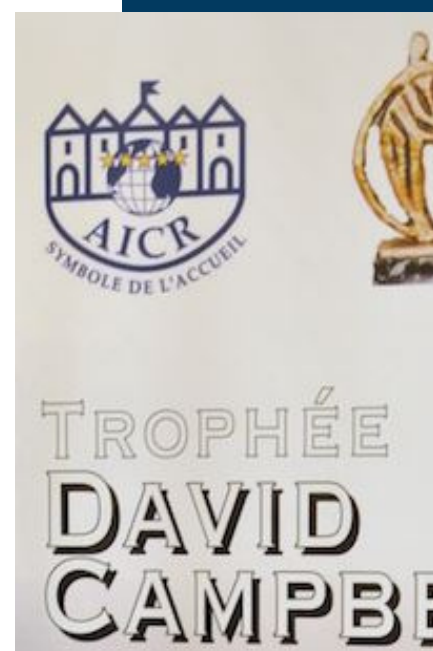
Profil : réceptionniste d'hôtel 4 étoiles, 5 étoiles et palace.
Ouvert aux étudiants en réception pour le Trophée Junior.

Fréquence : Tous les ans

Etapas : sélection, qualificative, finale nationale, finale internationale

Langues : Français et Anglais

Ilaria Angelini et Aurélie Siffert, étudiantes en BTS MHR
Hébergement se sont illustré lors de ce prestigieux concours.





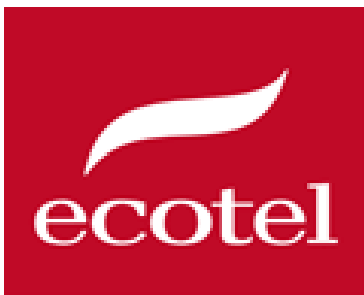
NOS PARTENAIRES



SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE



Disciples
Escoffier
International



robot coupe®





LIENS UTILES

- <https://www.lycee-paul-augier.com/>
- <https://www.lycee-paul-augier.com/blog/categories/concours>
- <https://www.instagram.com/lyceepaulaugier/>

CONTACT



teampassionexcellence@gmail.com



Mickaël Leyris 0033 6 58 42 64 93



www.lycee-paul-augier.fr

Graphisme : Sylvie Fabre

