



INSTITUT PAUL BOCUSE

57 étudiants ont fait un test en réel à La Coupole

3 18 couverts au déjeuner pour un ticket moyen à 48€ ! C'est un beau service du déjeuner que les 57 étudiants de licence en management international de l'hôtellerie et de la restauration de l'Institut Paul Bocuse ont réalisé, lundi 27 janvier, à La Coupole (Groupe Flo) à Paris (XIV^e).

Un débriefing positif

Comme tous les ans, ils ont pris, le temps d'une journée, les commandes de la célèbre brasserie, dans le cadre du comité ressources humaines créé par Hervé Fleury, directeur général du Groupe Institut Paul Bocuse. Arrivés de Lyon (69) à 8 heures du matin, les jeunes professionnels



se sont répartis entre la salle et la cuisine dirigée par le chef Cyril Martin. Les étudiants ont imaginé et réalisé un cocktail du jour (avec et sans alcool) qu'ils ont dû vendre auprès des clients et aussi un menu du jour : foie gras de canard

français, cabillaud à la plancha et brisures de truffe, ou cœur de rumsteck poêlé et brisures de truffe, crème brûlée à la vanille de bourbon ou mi-cuit au chocolat. À l'issue du service, le rapide débriefing était positif : selon l'en-

cadrement, « tous s'étaient bien investis dans leurs rangs en salle et en cuisine malgré un coup de pression vers 13 h 30. Ils sont parfaitement à l'aise, ils savent parler anglais et les clients apprécient. On leur demande d'avoir une attitude un peu plus souple que dans un pur gastro », souligne le directeur du restaurant Ludovic Amédée qui a codirigé le service avec l'étudiant Charles Mayer.

Après deux heures de repos, la brigade lyonnaise était de nouveau mobilisée pour le dîner avec en ligne de mire 600 couverts environ. Leur séjour à Paris s'est terminé par une visite au marché de Rungis le lendemain à 4 heures du matin. ●