

Un lycée des métiers pour l'art culinaire et les arts de la table

Labellisé « lycée des métiers » depuis de nombreuses années pour l'ensemble de ses formations, le lycée Vauban est attaché à la qualité de ses enseignements notamment dans sa filière Art culinaire et Arts de la table. Les CAP cuisine et restaurant permettent d'acquérir les techniques fondamentales, après quoi l'offre se diversifie et se spécialise : baccalauréats professionnel ou technologique, BTS et mentions complémentaires.

A chaque diplôme correspondent des périodes en entreprises, tant en France qu'à l'étranger (Angleterre, Canada, Suisse etc.). La culture gastronomique, dans sa diversité internationale et dans son histoire millénaire est partie intégrante des enseignements, avec bien sûr une attention et une curiosité permanentes pour les innovations. Elle est au cœur de la quasi totalité des disciplines, professionnelles et générales, pratiques et théoriques.

La carte des formations :

- ◆ 3^{ème} Prépa Pro
- ◆ CAP cuisine, CAP restaurant
- ◆ Bac Pro Cuisine
- ◆ Bac Pro commercialisation et service en restaurant
- ◆ Bac technologique hôtellerie
- ◆ BTS Hôtellerie option B
- ◆ Mention complémentaire bar
- ◆ Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

Un dialogue permanent des arts



Fête de la science : la cuisine moléculaire

Chaque année et depuis toujours, de nombreux projets transdisciplinaires mettent en relation l'art culinaire et la littérature, les arts plastiques, les arts du spectacle, les sciences, etc. Cette contextualisation permet aux jeunes de renforcer leur culture générale, d'élargir l'horizon de leur imagination et de découvrir et travailler avec des partenaires culturels locaux ou régionaux (bibliothèques, musées, théâtres, artistes indépendants) ainsi que de s'inscrire dans des manifestations nationales (Fête de la science, Printemps des poètes...).

A titre d'exemple, citons la participation d'une classe de Bac professionnel au festival *Ecrivains en scène* en 2010, à l'initiative du Centre régional du livre de Bourgogne. Elle s'est traduite par une soirée gastronomique conçue autour d'une citation de l'écrivain portugais Fernando Pessoa et impliquant tant les élèves cuisiniers que les serveurs.



Ecrivains en scène, sur le thème du masque

Une résidence d'artiste



En 2013, le lycée Vauban accueille Anthony Duchêne, artiste marseillais, sur proposition du Centre d'art de l'Yonne. Cette résidence, répartie en trois périodes de deux semaines de mars à mai, est destinée à permettre à l'artiste de réaliser un projet artistique personnel. Elle doit aussi être l'occasion, pour les élèves et les équipes pédagogiques de l'établissement, de le rencontrer et d'échanger avec lui sur son travail, voire d'y participer.

Les recherches artistiques d'Anthony Duchêne le portent à s'intéresser au monde culinaire et aux arts de la table. Avant le lycée Vauban, il a vécu une résidence d'artiste à *L'Espérance*, le restaurant de Marc Meneau à Vézelay. Pour les élèves du lycée et leurs professeurs, ce séjour est une formidable occasion d'appréhender leurs pratiques et techniques à travers un autre regard. En particulier, Anthony Duchêne cultive l'humour dans ses œuvres et cette dimension crée un décalage très fécond grâce auquel les outils et ustensiles professionnels, les produits alimentaires mais aussi les codes et gestes professionnels peuvent être détournés, acquérir une dimension artistique par la seule vertu du regard porté sur eux. Impliquant plus particulièrement les élèves et professeurs de Bac professionnel et Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant, cette résidence en cours s'avère très prometteuse. Le partenariat avec le centre d'art de l'Yonne est prévu pour une période de trois années scolaires, ce qui laisse grand ouvert le champ des initiatives possibles.



Empyreume, étude pour des verres à nez, 2012

Concours et salons

La formation en hôtellerie-restauration se caractérise par une recherche permanente de l'excellence. Elle conduit chaque année les élèves et étudiants à confronter leurs savoir-faire et créativité à l'occasion de concours professionnels qui réunissent des candidats de la France entière. Dans les éditions passées, certains ont obtenu des résultats prestigieux :

- ◆ 1er prix national au concours Mumm 2007
- ◆ 1er prix national en Production culinaire au Concours général des métiers 2007
- ◆ Lauréat du concours de Biérologie 2008
- ◆ 2 médailles d'or, 5 d'argent, 3 de bronze au concours MAP Arts de la table 2009
- ◆ 1ère place étrangère MC Bar au concours SPA 2010
- ◆ 1er prix national technique MC Bar au concours Pernod 2011

Ces concours ne se contentent pas de tester une qualification professionnelle mais font véritablement appel à l'imagination, au sens artistique et à la créativité des concurrents. Ils concernent tant l'art culinaire que les arts de la table et du service.



Remise du 1er prix du Concours Général des métiers 2007 à Axel Guimiot, des mains de Michel Roth à la Sorbonne



Anthony Berchet, lauréat du concours de Biérologie 2008



Grégory Prisot, demi-finaliste du Championnat de France de desserts 2013, avec sa création « Golden green »



Quand les outils eux-mêmes se mangent



Entretenir la flamme de la passion



Douceur du geste



Bouquet de saveurs...



Art de la table, art floral



Corne d'abondance

