

Salut !

Meryl, Victor et moi (Loris) allons vous expliquer notre sortie à Montaleau.

Quand nous sommes arrivés au lycée, nous avons dû revêtir un kit de protection pour ne pas mettre des microbes.

Les élèves de Montaleau arrivent en costume-cravate.

Après on est parti voir les salles de TP des cuisiniers et des pâtisseries. Ils sont 12 par salle. Les élèves achètent eux même leur matériel à 200euros. Ils ont une blouse ou une veste ou un costume avec leur nom dessus. Avant d'aller manger à 12h30, on est allé voir les sommeliers et une présentation de cocktails par les barmans (exemple de cocktail : « Alexander », fait à base de crème fraîche avec un liqueur de cacao et du cognac pour les adultes et un cocktail « France » fait à base de Cointreau, Curaçao, jus de litchi et de la grenadine).



Le repas au restaurant d'application

Après tout ça on est parti manger. Comme entrée un œuf poché sur une piperade (poivrons et tomates) parfumée au jambon de pays, une pâte feuilletée et des graines de sésame. Chacun avait son petit pain qui était servi avec une pince dans une petite assiette. Comme plat nous avons eu du poulet avec une sauce aux champignons et avec des pommes de terre et lardons (il y avait une possibilité de plats sans porc). En dessert on a eu des pommes caramélisées et flambées au calvados pour les adultes avec une boule de glace au caramel beurre salé avec des petits morceaux de caramel. Certains ont aimé le dessert et d'autres non car des élèves ont brûlé le caramel (ils ont dû recommencer). Dès que la carafe d'eau était vide ils allaient nous la remplir sans qu'on demande et pareil pour notre verre dès qu'il était vide ils nous le remplissaient. Les adultes pouvaient avoir du vin et pour la fin les adultes avaient le droit à un petit café.

Meryl, Victor, Loris.

