

Solidarité

46 000 € pour le Centre Strauss

● ● ● *Quatre étudiants du lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch se sont rendus lundi au centre Paul-Strauss de Strasbourg, accompagnés du jeune chef étoilé Nicolas Stamm, pour remettre symboliquement au Pr Patrick Dufour le montant des fonds récoltés à l'occasion du grand dîner de gala organisé dans leur lycée il y a quelques jours.*

Plus de 150 élèves avaient été mobilisés pour la circonstance, encadrés par leur professeur, pour assurer l'accueil de plus de 200 convives, -beaucoup de personnalités dont Tomi Ungerer-, la réalisation culinaire, digne de toutes meilleurs tables, et le service en salle. Un bel élan de générosité qui a contribué au succès de cette soirée exceptionnelle qui aura été également un grand moment de solidarité et de convivialité.

Née d'une initiative de deux anciens de l'établissement, Nicolas Stamm aux commandes en cuisine, et Bruno Dinel -absent pour cause de participation au salon du SIRHA à Lyon-, qui avait créé une impressionnante série de pains spéciaux, en accord avec les mets servis, cette opération a produit une recette de 46 000 euros qui ont été reversés en totalité au centre Paul-Strauss pour être consacrés à la réalisation de dix clips vidéo destinés à l'information des patients.

Dernières Nouvelles d'Alsace
1^{er} février 2009



de gauche à droite : Pr Patrick Dufour, Mme Colette Bierry et Mr Nicolas Stamm

Strasbourg et Cus / L'actualité des établissements

Les échos des écoles

● ● ● *Un dîner de gala pour aider les enfants handicapés.*

Ils sont neuf jeunes actuellement en formation complémentaire pour l'organisation de réceptions au lycée **Alexandre Dumas** à Illkirch qui organisent un dîner de gala à but caritatif. **Lundi 9 février** à 19 h au restaurant de leur lycée, leur soirée permettra

d'aider des enfants aveugles, sourds et muets. Ils veulent en particulier soutenir les actions du site du Neuhof, les **centres Braille et Jacoutot**.

Dernières Nouvelles d'Alsace
30 janvier 2009

Illkirch- Graffenstaden / Recrutement

Opération charme au lycée hôtelier

● ● ● *Une soixantaine d'employeurs potentiels ont accueilli les CV des élèves de BTS et de Bac pro, hier au lycée hôtelier Alexandre-Dumas d'Illkirch. Opération charme pour cette 22^e édition de Cadr'Hôtel.*

Comme chaque année, Cadr'Hôtel offre une belle vitrine de ce que le vaste monde de l'hôtellerie et de la restauration fait de mieux, ou de plus puissant. Offrant de multiples ouvertures et horizons aux centaines d'étudiants venus armés de CV, repartant le plus souvent les poches bourrées de cartes de visites.

Les grands groupes nationaux et internationaux (Accor, Lucien Barrière, Four Seasons, Hyatt, Marriott, Quick, Flo, La Brioche Dorée, Heineken) sont les habitués de l'opération, les grosses PME locales (CroisiEurope, Europa Park) et les plus petites également (Le Strissel, Mezzo di Pasta, Effervescence, Kieffer) : le spectre est large, les opportunités de stage ou de carrière pour les sortants multiples et diversifiées.

Jéramy et Thomas ont enchaîné les visites dans l'espoir de décrocher un emploi : « On a ciblé les établissements de luxe : le Royal Evian, le Beau-Rivage Palace à Lausanne etc., des établissements qui nous permettraient ensuite de voyager, de nous faire un nom, de lancer notre carrière », se félicitent les

jeunes gens. A côté de cela, ils n'ont pas boudé les employeurs locaux et régionaux, de gros pourvoyeurs d'extras : « Parce qu'il faut bien payer le permis », disent-ils.

Affluence également chez Europa-Park, avec une immersion immédiate dans la langue de Goethe et une présentation en allemand. Les Grandes Etapes françaises (Châteaux d'Isenbourg et de l'Ile) ont fait le plein : l'an passé, Cadr'Hôtel avait débouché sur une dizaine de stages dans les 15 établissements du groupe. Pour la chargée de communication, Svetlana Bey, la manifestation permet de rencontrer « des candidats motivés, de transmettre un vécu et de répondre à « toutes » les interrogations. Mais très étrangement, cette année, les étudiants n'ont posé aucune question sur les salaires, alors que c'était l'un des premiers sujets de préoccupation des élèves rencontrés l'an passé », dit la jeune femme. Un signe des temps, peut-être même si l'hôtellerie et la restauration restent des secteurs à tous niveaux porteurs pour les jeunes diplômés : les postes qualifiés et d'encadrement y sont activement recherchés.

P.R
Dernières Nouvelles d'Alsace
29 janvier 2009



Un temps fort de l'année, qui permet aux futurs diplômés de nouer des contacts.

Illkirch / Grand dîner de gala Mobilisation pour les malades du cancer

● ● ● 46000 €. Le produit du grand dîner de gala, rassemblant 200 convives lundi soir au lycée hôtelier d'Illkirch, permettra de financer dix clips vidéos à l'attention des patients du centre Paul Strauss. Des clips explicatifs qui dédramatisent traitements et examens.

Rarement, de mémoire de proviseur, le lycée hôtelier Alexandre Dumas n'avait connu dîner d'une telle ampleur. Placée sous le parrainage de Tomi Ungerer, cette soirée exceptionnelle réunissait lundi soir plus de 200 convives à Illkirch, dont le préfet, le président du conseil régional, le directeur régional de l'agence régionale de l'hospitalisation. Et de très nombreux donateurs issus du monde de la gastronomie et du vin, des arts et de l'entreprise (dont Alsace Croisière et le Crédit Mutuel). Chaque participant ayant déboursé 200 € en faveur du programme de communication audio-visuelle imaginé par le centre Paul Strauss.

« L'annonce d'un cancer est toujours un traumatisme pour le patient »

Le montant du menu dégustation de la Fourchette des Ducs d'Obernai, proposé par le Chef Nicolas Stamm- avec le soutien des nombreux sponsors sollicités par le lycée hôtelier, l'aide à la préparation des professeurs de l'établissement et d'une centaine d'élèves mobilisés – a ainsi pu être intégralement reversé au

centre du Professeur Dufour. Qui expliquait le contenu du projet soutenu : « L'annonce d'un cancer est toujours un traumatisme pour le patient : on n'arrive pas à comprendre les traitements et on redoute les examens... », rappelle le cancérologue. Le centre Paul Strauss a donc eu l'idée de faire une dizaine de clips vidéos explicatifs : « Ces clips courts montreront comment se déroule un scanner, une IRM, une séance de chimiothérapie ou de radiothérapie. L'idée étant de contourner les données techniques pour donner des indications concrètes sur ce qui se passe depuis l'arrivée du patient au centre jusqu'à l'examen. »

Les premiers clips seront disponibles dès cet été, ils seront visualisables sur des bornes interactives au centre ou sur Internet à domicile. Chaque scénario est soumis au regard du comité des patients. Budget de cette action : 90 000 €. « Le centre finance le tiers du budget, mais sans les dons, ce projet n'aurait tout simplement pas pu voir le jour ». convient le médecin.

Une peinture offerte par Raymond Waydelich et une lithographie de Nicole Lambert ont par ailleurs été mises aux enchères au cours de la soirée.

P.R.
Dernières Nouvelles d'Alsace
22 janvier 2009



Le Pr Patrick Dufour, Colette Bierry et Nicolas Stamm



avec la participation de Bruno Dinel, Vice-Champion d'Europe de Boulangerie 2007

Le lycée Hôtelier à Atlanta

● ● ● *Le lycée Hôtelier de Strasbourg va défendre les couleurs de l'Europe à Atlanta le 19 janvier prochain.*

Deux élèves du **Lycée Alexandre Dumas d'Illkirch** (67), **Jeremy Wurmel** et **Tristan Koehler** (de terminale BTS option B) vont défendre les couleurs de l'Europe durant 4 jours à l'occasion de l'ICC (International Culinary Schools Contest) organisé par **Sealed Air Cryovac**.

Ce concours annuel met en compétition 4 écoles de cuisine représentant quatre régions du monde (Amérique du Nord, Asie/Pacifique, Europe/Middle East/Afrique et Amérique latine). L'objectif : créer les recettes les plus qualitatives et les plus originales à l'aide du dernier concept de mise sous vide de la société Sealed Air Cryovac. Ainsi, la société Sealed Air a installé depuis plusieurs semaines une machine Mulivac T200 au lycée pour permettre aux élèves de faire les essais. Jeremy et Tristan, préparés par leurs professeurs de cuisine Messieurs Zeiher,

Truchelut et Saulnier, ont ainsi pu concevoir des fiches techniques et réaliser trois plats cuisinés sous vide. Ces plats, dont la particularité réside dans le fait qu'ils doivent pouvoir être remis en température par micro-ondes, seront présentés à un jury prestigieux et de très haut niveau. Les élèves accompagnés de leur coach Pierre-Paul Zeiher partiront à Atlanta du 19 au 22 janvier prochain pour défendre trois recettes particulièrement alléchantes : un damier de foie gras et sa fricassée de champignons, un pavé de saumon aux langoustines avec un cannelloni de courge et nori et un morceau de lard frais aux légumes du jardin. Nous souhaitons bonne chance aux candidats et attendons avec impatience les résultats. A suivre donc !
NR

L'Hôtellerie
Jeudi 8 janvier 2008



Damier de foie gras et sa fricassée de champignons



Pavé de saumon aux langoustines avec un cannelloni de courge et nori



L'image : un enjeu primordial - vendredi 21 novembre 2008

● ● ● **Strasbourg (67) Le lycée hôtelier Alexandre-Dumas a noué un partenariat avec l'école d'esthétique et de coiffure Serge Comtesse. C'est parce qu'ils sont au contact permanent du public et donc des clients que les élèves de BTS responsable Hébergement ont suivi une session de soins esthétiques et de maquillage. Cette expérience devrait être renouvelée en coiffure, puis avec d'autres classes.**



Le lycée hôtelier Alexandre-Dumas a noué un partenariat avec l'école d'esthétique et de coiffure Serge Comtesse.



Le partenariat a été noué rapidement, le temps de trouver un créneau horaire qui convienne aux étudiants du lycée hôtelier, mais aussi aux étudiantes de l'académie.

En octobre, **Janine Pfeiffer**, professeur d'hébergement, avait pris contact avec **Catherine Blechner**, directrice de l'academy Serge Comtesse, école privée de coiffure et d'esthétique strasbourgeoise. *"Il faut leur apprendre tout de suite qu'il faut être au top, reprennent de concert les deux enseignantes. Ensuite, en entreprise, ils auront l'habitude de prendre soin d'eux et d'offrir un visage avenant à la clientèle."* Ils, car l'atelier baptisé 'Optimiser le paraître et le savoir être', n'était pas réservé aux jeunes filles. Des garçons étaient aussi invités à prendre soin d'eux. Ils ont eu chacun une manucure ainsi que des conseils pour acheter les bons produits pour soigner leur peau. *"C'est vrai qu'ils sont habillés de façon très classe, en tailleur ou en costume, et ce serait dommage de gâcher cela avec une coiffure ou un maquillage inappropriés"*, poursuit Catherine Blechner.

Des 'modèles' à foison

Le partenariat a été noué rapidement, le temps de trouver un créneau horaire qui convienne aux étudiants du lycée hôtelier, mais aussi aux étudiantes de l'académie, en quatrième année e de brevet professionnel mention esthétique et cosmétique. Elles sont en effet en alternance. Cette session ne devrait pas rester unique, car tout le monde y trouve son compte. Du côté des hôteliers, de quoi vraiment améliorer leur apparence et donc leur attractivité. Pour les étudiantes de l'académie, des 'modèles' à foison pour s'exercer. D'ailleurs, une session 'coiffure' est en cours de programmation et Jeanine Pfeiffer compte bien inciter ses collègues du lycée à emmener leurs élèves à leur tour. Enfin, l'académie possède un salon de coiffure d'application, ouvert au public et qui pratique des tarifs modiques. De quoi encore s'embellir à moindre coût pour une image optimale auprès des clients.

Flora-Lyse Mbella-Ntoné

Santé / Le dîner de gala du Centre Paul Strauss

● ● ● Pour une communication audiovisuelle

A Strasbourg, le centre Paul Strauss continue à innover. Il est sur le point de concrétiser un projet en faveur des patients, pour un meilleur accès à l'information. Un large partenariat autour du thème de la gastronomie permettra de financer cette initiative, unique en France

Tout au long de ma carrière médicale, j'ai constaté que, anéanti par le séisme que constitue l'annonce d'un cancer, le patient n'était plus vraiment réceptif sur la suite des explications concernant le traitement ». C'est pour corriger cette situation que le Pr Patrick Dufour, directeur général du centre Paul Strauss, est convaincu de l'utilité d'une communication audiovisuelle pour dédramatiser les situations.

L'idée, concoctée avec Colette Bierry, proviseur du lycée hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden, Nicolas Stamm (deux étoiles au Michelin avec son restaurant « La Fourchette des Ducs » à Obernai) et Bruno Dinel (boulangier à Strasbourg, champion du monde des jeunes créateurs 2008) consiste à organiser un dîner de gala le 19 février.

L'intégralité des recettes ira à ce projet, destiné à mieux faire comprendre aux malades et à leur entourage la portée des traitements.

Déjà une centaine d'inscrits

« Cette initiative a énormément de succès, se réjouit Colette Bierry, nous en sommes déjà à plus d'une centaine d'inscriptions au repas, sur les trois cents places disponibles au lycée hôtelier ». En salle et en cuisine, 70 futurs professionnels ont accepté d'être volontaires, ainsi que les étudiants préposés à l'accueil des convives.

Le partenariat entre le lycée hôtelier et le centre Paul Strauss est déjà ancien, puisque tous les ans un repas de fête est préparé à l'intention des personnes hospitalisées.

Le chef cuisinier Nicolas Stamm et Bruno Dinel ont accepté un surcroît de travail considérable pour organiser le repas de gala, qui devrait permettre de récolter 60 000 €. Le centre Paul Strauss

apportera les 30 000 € complémentaires, nécessaires à l'investissement.

Le futur système de communication audiovisuelle, une première en France, donc un véritable test, offrira aux patients la possibilité de mieux se projeter dans l'avenir, selon le Pr Patrick Dufour. Il va sans dire que le contenu des messages sera élaboré en étroite collaboration avec le personnel soignant et les médecins.

Sans jamais perdre de vue l'objectif principal : démythifier les différents types de traitement, les faire mieux accepter.

Nicolas STAMM,
Chef de l'année 2009,
La Fourchette des Ducs, Obernai

2 macarons Michelin
Grande Table du Monde



Des campagnes de prévention, ainsi que des messages éducatifs sont également inscrits au menu. initiatives largement soutenues par le comité des patients du centre Paul Strauss.

Laurence Rey
Dernières Nouvelles d'Alsace
25 novembre 2008

Pour le dîner de gala de **lundi 19 janvier, inscriptions** auprès du lycée hôtelier, 75 route du Rhin, 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN. Joindre un chèque de **200 € par personne**, libellé au nom du **Centre Paul Strauss**. Le montant sera déductible des impôts, à hauteur de 66 %.

Bruno DINEL
Maître Boulanger, Vice Champion d'Europe de Boulangerie 2007
Au Pain de mon Grand-Père, Strasbourg



Au Pain
de mon
Grand-Père

L'actualité des établissements

● ● ● Les échos des écoles

L'honneur du goût

Cette semaine, consacrée au « goût », a été particulièrement fêtée au lycée hôtelier Alexandre-Dumas, à Illkirch. Lundi, l'association des anciens élèves a été reçue à déjeuner par les élèves actuels, qui avaient concocté un repas alsacien. « *La qualité des mets et du service était remarquable. Tout était bon et chaud à la fois. Bravo !* », s'est extasié le président des anciens, Jean-Michel Jeudy. « *Je suis fier de notre école et je vous sais gré de porter haut nos couleurs* », a-t-il déclaré aux deux chefs de travaux de l'établissement, Frédéric Leichtnam et Guillaume Caboche.

Autre motif de fierté pour le lycée, qui est le plus grand lycée hôtelier de France : les excellents résultats obtenus en 2008. Bastien Wentz a été premier au concours général des lycées, et Louis Delacroix a remporté le premier accessit. « *Cela fait deux ans que nous avons le major du concours général* » se réjouit le proviseur Colette Bierry.

Quant à Pierre Sohm, premier au concours général des métiers. Il a fortement impressionné le jury national qui a dit n'avoir jamais rencontré un candidat de cette valeur... Au total 32 élèves méritants (majors de promotion, lauréats de concours) ont été récompensés mercredi par le recteur Claire Lovisi lors d'une cérémonie organisée par le lycée, la maison des lycéens, l'association des parents d'élèves et celle des anciens.

La soirée a même donné l'occasion aux meilleurs ex-CAP d'expliquer devant une centaine d'invités comment ils poursuivent leurs études et aux anciens BTS de raconter leur brillante carrière qui commence dans les plus grands restaurants.

Dernières Nouvelles d'Alsace
17 octobre 2008

De gauche à droite :
Pierre Sohm,
Louis Delacroix,
Bastien Wentz

