



Les élèves de Terminale **Bac Professionnel** Commercialisation / Service et Cuisine ont été reçus au restaurant **Le 39V** à Paris, une étoile au Guide Michelin depuis 2012.

Un échange très convivial et constructif s'est déroulé avec **M. BIKAO Olivier**, Directeur de restaurant et son équipe de Sommellerie composée de Julien, sommelier en chef et Bixente son commis.

Le chef de cuisine, **M. VARDON Frédéric** est également venu s'entretenir avec eux.

Nos élèves ont écouté avec attention les recommandations de ces professionnels de renom.

Les notions de rigueur, travail, investissement personnel ont été largement évoquées. Les langues étrangères et leur utilité ont été soulignées par le chef de cuisine à la veille de l'ouverture de sa nouvelle adresse à Hong Kong...

Pour nos élèves provinciaux, voir non pas un mais deux "anciens du **Lycée de Navarre**", dans le même établissement de prestige du Triangle d'Or, est une expérience inédite.

Bixente Aguerre en Sommellerie et **Stéphane Minvielle** en Pâtisserie balaient ainsi toute forme de complexe de ruralité!

Gageons que ceci leur donne l'envie de poursuivre sur les traces professionnelles prometteuses de leurs aînés...

