

À Saint-Nazaire, la recette de pizza d'une lycéenne à la carte du restaurant Basilic and Co

À l'issue d'un concours interne au sein du lycée Brossaud-Blancho, à Saint-Nazaire (Loire-Atlantique), une élève de CAP restauration verra sa recette de pizza inscrite à la carte de la pizzeria Basilic and Co.

Ouest-France

Publié le 09/04/2024 à
17h55

Lire le journal

 Offrir l'article

LIRE PLUS TARD

PARTAGER

Newsletter Saint-Nazaire

Chaque matin, recevez toute l'information de Saint-Nazaire et de ses environs avec Ouest-France
damien.trolle

OK



Une partie des élèves du CAP restauration du lycée Brossaud-Blancho présentant les pizzas qu'ils ont créées à l'occasion d'un concours interne.

| OUEST-FRANCE

C'est fin février que les neuf élèves de première année de CAP production et services en restauration (PSR) du lycée Brossaud-Blancho, à Saint-Nazaire (Loire-Atlantique) ont commencé à réfléchir à la réalisation de leur chef-d'œuvre, étape incontournable de leur formation. Thème choisi cette année : la pizza.

Dans un premier temps, le 18 mars, les lycéens ont rencontré [Basile Chevalier-Chantepie, chef de cuisine de la pizzeria Basilic and Co](#), située dans le centre de Saint-Nazaire. « Il a beaucoup œuvré pour ce projet et les élèves ont pu discuter avec lui du mode de fonctionnement d'une pizzeria », explique Sophie Bradja, professeure de biotechnologie.

Des pizzas inspirées de l'histoire de New York

Une semaine plus tard, ils sont allés visiter la pizzeria, où « ils ont appris à pâtonner, c'est-à-dire à faire des pâtons », précise le chef. La suite s'est déroulée dans la cuisine d'application du lycée où chacun a pu mettre la main à la pâte pour s'entraîner. « Ils ont créé leurs pizzas en s'inspirant de celles du restaurant et de l'histoire de New York », continue Sophie Bradja. Ainsi, de leurs doigts enfarinés sont nées, parmi d'autres, la Tandoori dream, la Pizzarlem, Madame B. ou encore la Paradise.

Ce projet, qui s'inscrivait dans le cadre de la liaison école entreprise, fut aussi l'occasion de travaux transdisciplinaires. « En arts appliqués, ils ont produit des planches de tendance sur les quartiers de New York et en ont rédigé les textes en cours de français », souligne ainsi la professeure.

Puis est arrivé le grand jour. Lundi 8 avril, au restaurant pédagogique, à l'heure du déjeuner, les pizzaïolos en herbe ont présenté leurs créations à un jury constitué d'une dizaine d'invités, personnels du lycée et de Basilic and Co. Après dégustation, les jurés ont consacré la pizza La forestière, de Jeanne Bouchard. Émue, la jeune fille s'est déclarée « gênée de passer devant tout le monde pour recevoir mon prix car on s'est tous beaucoup investis dans ce concours ».

Cerise sur la pizza, sa recette figurera bientôt à la carte de Basilic and Co ! D'ici quelques semaines, annonce Basile Chevalier-Chantepie, qui « doit calculer le coût de revient pour en déduire le prix de vente, trouver les fournisseurs et mettre en place la campagne de communication », sachant qu'il ne travaille qu'avec des producteurs locaux.