



Institut Edouard Nignon

Les amis de la cuisine nantaise

La formation aux métiers de la restauration en Loire-Atlantique

		
		
		

Déjeuner Culinario-Culturel

Jeudi 7 décembre 2023

Restaurant d'application Henriman

18 rue de la Rainière – 44000 NANTES

La formation aux métiers de la restauration en Loire-Atlantique

L'offre de formation aux métiers de la restauration est très riche dans notre département. Ce serait fastidieux d'en faire le catalogue et c'est en participant à des déjeuners culinaro-culturels que les membres de l'Institut Nignon ont ou vont découvrir les établissements de la métropole nantaise.

Notre premier contact a eu lieu au CIFAM de Sainte-Luce, maintenant URMA de Loire-Atlantique, fin 2018. Nous y avons été reçus par Philippe FOURNET, responsable de la formation en salle et à l'époque vice-président de l'Institut Nignon.

Puis c'est à l'occasion des AG annuelles de l'association que nous avons découvert d'autres établissements nantais :

- le lycée de Bougainville en janvier 2019.
- le lycée Nicolas Appert qui nous a reçus pour notre AG en janvier 2020. A cette occasion, Bernard Stradi nous a exposé la vie de Charles Monselet, plus connu à Nantes par la rue et le quartier qui portent son nom que par sa biographie.
- après l'interruption due au Covid notre AG suivante en présentiel s'est déroulée en janvier 2022 dans le cadre prestigieux de l'Ecole Hôtelière Vatel à Nantes. Ce fut l'occasion de découvrir cette multinationale de la formation aux métiers de l'hôtellerie et de son management comprenant 55 établissements de par le monde. Ce fut également l'occasion de découvrir la vie de ce grand personnage qu'a été François Vatel, en fait plus grand organisateur de banquets extraordinaires que cuisinier lui-même.
- enfin en 2023, après un premier déjeuner particulièrement apprécié quelques années auparavant, retour au lycée Brottier pour l'AG.

Présentation de la société HENRIMAN FORMATION

HENRIMAN FORMATION est une société à responsabilité limitée, active depuis 11 ans. Implantée à NANTES (44300), elle est spécialisée dans le secteur d'activité de la formation continue d'adultes. Son effectif est compris entre 10 et 19 salariés.

C'est un centre de formation et d'apprentissage spécialisé dans le secteur des cafés, hôtels, restaurants et divertissements (Casinos, établissements de nuit).

Les formations concernent un public jeune de 16 à 29 ans ainsi que les demandeurs d'emploi, salariés et/ou en reconversion professionnelle et les saisonniers.

L'équipe de formateurs est issue de l'entreprise et plus particulièrement du monde de l'hôtellerie et de la restauration. Les intervenants sont tous diplômés de la formation professionnelle.

Déjeuner au restaurant pédagogique Henriman

Avec la participation de M BRINDEAU, directeur de l'établissement

Menu

Repas préparé par M Frédéric CAILLER, responsable pédagogique,
et ses élèves

Kir

Entrée :

Œuf poché meurette

Plat :

Parmentier de patate douce

Lapin aux épices douces

Mesclun

Dessert :

Aumonière de pommes caramélisées

Glace aux noix

2 verres de vin

Café ou thé

COULEUR, SAVEUR, BONHEUR**POÈME**

*Trois mots qui réunissent parfaitement l'identité culinaire Française
Le bien-manger étant aussi important que notre Marseillaise
Le Maître en cuisine dans l'exercice de sa fonction
Aura pour but principal du client la satisfaction.*

*Le choix du produit, sa transformation, tout un savoir-faire
Pour atteindre cet objectif, une forte connaissance sera nécessaire
Pour pouvoir lier cette trinité, couleur saveur, bonheur
Il faudra du cuisinier... réflexion créative et grande rigueur.*

*Pour accéder à cette émotion « bonheur » en termes de finalité
Cet instant particulier s'accompagnera souvent d'un compliment mérité
Ici les mets et les mots sont en parfaite connivence
Le respect des principes de qualité étant une exigence.*

*La tradition, les spécialités d'un pays nous raconte une histoire
En chaque génération, des recettes gouteuses raviveront les mémoires*

**YVON GARNIER, ACADÉMIE CULINAIRE DE France
7 décembre 2023**

**Institut Edouard Nignon
Secrétariat 06 30 16 62 91
www.institut-nignon.fr**