

La restauration durable



La restauration durable © Photo : © Martine BILLOT, [Lycée Hôtelier de l'Orléanais](#)

Le [Chef régional Christophe HAY](#), étoilé au guide Michelin, a livré, le 17 avril, aux élèves du [Lycée Hôtelier de l'Orléanais](#) ses recettes pour une nouvelle génération de restaurateurs. Il a aussi mis la main à la pâte d'un cocktail durable préparé avec les lycéens.

Une action de sensibilisation sur la restauration durable a été proposée aux élèves de 1re année du Brevet de Technicien Supérieur en [Hôtellerie-Restauration](#) au [Lycée Hôtelier de l'Orléanais \(LHO\)](#).

Cette initiative, partagée entre « l'R Durable », association nationale œuvrant pour la restauration durable et dont [Christophe HAY](#) est membre fondateur, le Lycée, la Région et la Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire, s'est concrétisée par une conférence et une action pédagogique avec les étudiants, autour de la préparation d'un cocktail « durable ».

La restauration durable, c'est quoi ? « *C'est avoir une histoire, une philosophie à apporter à nos clients. Chaque plat représente un producteur. On met en avant notre territoire* », explique [Christophe HAY](#) lors de la conférence-débat de l'après-midi, en présence des lycéens et de restaurateurs, et accompagné de trois de ses producteurs locaux.

Respect des saisons, et de la biodiversité dans les jardins potagers, respect des salariés (comme l'a appris Paul [BOCUSE](#) à [Christophe HAY](#)), valorisation des personnels de salle qui vont « *savoir vendre un produit* », et « *obligation de rentabilité de l'entreprise pour qu'elle soit durable* », tels sont les piliers sur le plan de l'environnement, du social et de l'économie de la restauration durable, dont les jeunes et les professionnels ont pu continuer à débattre lors du cocktail partagé.