

Un Banquet d'Homage à Gustave Eiffel au Lycée

Le 6 décembre 2023, une date chargée de symbolisme, le Lycée Le Castel à Dijon a ouvert ses portes pour accueillir un événement exceptionnel : un repas d'hommage à Gustave Eiffel. Dans l'intimité de son ancienne demeure, où il a jadis résidé, le « Petit Château » réaménager en section hôtelière depuis, 100 convives se sont rassemblés pour commémorer les 100 ans de sa disparition en célébrant son héritage indélébile dans le monde de l'architecture. Ce projet "chef d'œuvre" fut à l'initiative des élèves de terminale baccalauréat professionnel cuisine et, commercialisation et services en restauration.



Ambiance Élégante et Raffinée

Le Chef d'œuvre



Une Ambiance Réminiscence>>>

Les invités ont été accueillis par une entrée digne des plus grands événements de l'époque. Les marches des escaliers étaient habillées d'un tapis rouge, tandis que des bougies disposées le long du chemin illuminé ajoutaient une touche de mystère et de romantisme à l'atmosphère. Le son envoûtant du gramophone d'époque accueillait les convives à l'intérieur, les transportant instantanément dans le temps.

Recherche et inspiration Création au bar et en cuisine !

Les convives ont d'abord dégusté une création des élèves, un cocktail unique. Appelé le Cocktail Gustave, composé de sirop de fruits de la passion apportant une touche tropicale et exotique, tandis que le jus de citron vert ajoute une note d'acidité rafraîchissante. La Mandarine Napoléon apporte une profondeur de saveur subtile, évoquant l'élégance et la sophistication de l'époque de Gustave Eiffel. Le jus de pamplemousse une touche de fraîcheur et de vivacité, tandis que la Petite Folie, issue des vignes pédagogiques du lycée, symbolise l'engagement envers l'éducation et l'innovation.

À l'intérieur, l'ambiance était empreinte de nostalgie et de grandeur.

Une Tour Eiffel de plus de trois mètres, magnifiquement illuminée, trônait au centre du bar, rappelant l'œuvre emblématique de Gustave Eiffel qui domine encore le ciel de Paris. Les invités se sont imprégnés de l'atmosphère élégante et rétro, se laissant emporter par le charme intemporel de l'événement.

L'atmosphère dans la salle du restaurant pédagogique baptisée « Le Gustave » il y a déjà quelques années, était empreinte d'une élégance intemporelle, rappelant l'époque où Gustave Eiffel lui-même arpenterait les couloirs du petit château.

Des tables magnifiquement dressées, des arrangements floraux



déliés et des chandeliers scintillants ont créé une atmosphère chaleureuse, prête à accueillir les convives pour une soirée inoubliable.

Sur les tables nommées par une œuvre de l'ingénieur, nous pouvions y trouver des tours Eiffel en modèle 3D créées pour l'occasion par les élèves du Lycée Hyppolite Fontaine, de même que le Lycée Eiffel a contribué au décor en prêtant un buste de l'homme de la soirée.



Des saveurs d'époque>>>

Côté cuisine les élèves ont réalisé un exploit gastronomique remarquable en recréant un menu d'époque inspiré par les recettes d'Auguste Escoffier et des traditions culinaires d'autrefois. C'était une célébration de l'art de la cuisine classique et de l'héritage culinaire français, où chaque plat racontait une histoire et évoquait une époque révolue.

Recettes d'antan...

GRENOUILLES Nymphes à l'aurore – Cuisses parées, pochées au vin blanc, refroidies et enrobés de sauce Chaud-froid maigre au Paprika. Rangées en plat creux, ou coupe en cristal, sur couche de gelée au Champagne prise, et entremêlées de feuilles d'estragon et tiges de cerfeuil. Recouvrir de même gelée



GARNITURES Beauharnais – champignons et petits fonds d'artichauts remplis de sauce Beauharnais : sauce béarnaise avec purée d'estragon et pommes noisette.

PETITES SAUCES BRUNES ET BLANCHES, COMPOSEES Joinville – Sauce Normande, finie avec quantité égale de beurre d'écrevisse et de beurre de crevette. Périgueux – Sauce demi-glace à l'essence de truffe et truffe hachée.



COMME AU TEMPS DE GUSTAVE EIFFEL...

Amuse-bouche
feuilleté meurette, quiche légumes
et choux au lard

Mise-en-bouche
Nymphes à l'aurore

Entree
Croustillant à la Joinville

Plat
Suprême de poularde contisée
sauce Périgueux,
garniture Beauharnais

Dessert
Pavlova aux agrumes

Mignardises
pâte de coing, mac'aramel, Opéra

Nos vins

2022 Givry " Les Grognots " -
Michel Sarrazin et Fils
2022 Maranges Côte de Beaune -
Michel Sarrazin et Fils

Les élèves ont pris l'initiative de sélectionner les vins en accord avec les mets



Interdisciplinarité >>>

Le projet a dépassé les frontières traditionnelles entre les disciplines, telles que le français, les mathématiques, l'anglais ou l'art appliqué. Cela a encouragé les élèves à intégrer différentes compétences et connaissances dans leurs travaux, comme en témoignent les croquis des élèves utilisés dans la création de rond de serviettes ou dans la réalisation du "Journal de Gustave Eiffel". Cette approche transdisciplinaire fut enrichissante, et a permis aux élèves de développer leur créativité et leur capacité à penser de manière globale.

Contributions Exceptionnelles >>>

L'hommage à Gustave Eiffel au Lycée Le Castel à Dijon a été bien plus qu'un simple événement ; c'était une célébration de la communauté, de la générosité et de la collaboration. Grâce à la contribution de nombreuses personnes, chacune apportant sa propre expertise et sa passion, l'événement a été un succès retentissant. Ensemble, nous avons honoré l'héritage de Gustave Eiffel et célébré son impact durable sur l'histoire de l'architecture et de l'ingénierie.

Des invités de marque !

Les invités composés notamment de clients habitués et des familles des élèves, ont eu la présence surprise de Mme Myriam Larnaudie Eiffel, une invitée de marque, qui a ajouté une dimension spéciale à l'événement, permettant aux participants de se sentir encore plus proches de l'héritage de Gustave Eiffel.

