LYCÉE HÔTELIER Sans alcool, la fête est plus folle!

us de pomme, de citron, d'ananas, de mangue, sirop de banane verte, de fruits de la passion, un trait de grenadine et de la canelle en poudre. Le cocktail préparé par le duo Roselyne Brunier / Dorian Nespoulous a fait sensation. Ils ont remporté la 2e édition du concours de cocktails sans alcool, organisé par le Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Tous les deux élèves en cuisine, Roselyne et Dorian ont essayé une trentaine de recettes avant de trouver la bonne. Trois mois de préparation, épaulés par leurs professeurs et par d'anciens élèves. «On a presque tout changé au dernier moment.» Une nouvelle expérience qu'ils qualifient d'amusante. En guise de décor : une cerise, une sculpture sur pomme et un grivrage. Les critères du jury reposaient sur la goût, le prix de revient.

L'idée de ce concours où l'alcool est proscrit vient du partenariat que l'établissement a noué avec l'Association nationale de prévention en alcoologie et addictologie 81. Comme quoi, on peut «avoir le côté festif sans l'alcool», déclare le proviseur Fabrice



Roselyne, 18 ans, et Dorian, 19 ans, ont remporté le concours de cocktails sans alcool. JB

de Barros.

S'il repartent pour un tour l'an prochain, Roselyne et Dorian devraient voir leur cocktail proposé à la carte du restaurant.

Palmarès : 2e Wilfried Albajar, 3e Léo Achille, 4e Pierre Laporte, 5e Garance Catlos. Correction: 5°: Garance Camos

Le journal d'ici, n°558 du 12 au 18 mars 2015.