

Les Visiteurs en Alsace

Éditorial :

La classe 2° 3 en restauration service salle et cuisiniers sont partis à Strasbourg pour visiter de nombreux restaurants et hôtels différents ayant trait à notre formation.

Nous sommes partis le lundi matin du CFA de Saint Michel Mont Mercure à 10h30 pour partir jusqu'à la gare de Nantes. Arrivés à la gare de Nantes nous avons pris le train jusqu'à la gare de Montparnasse à 13h05. Nous avons ensuite repris un train jusqu'à la gare de Strasbourg.

Pour parler de Strasbourg en quelques mots :

Strasbourg a connu une histoire singulière entre l'Allemagne et la France. En visitant le mémorial Alsace-Moselle, nous avons pu savoir que les alsaciens et mosellans ont changé plusieurs fois de nationalité et ont été déplacés au début de la seconde guerre mondiale.

La visite de la Casserole

Je vais vous présenter la visite qu'on a effectuée à la Casserole à Strasbourg. Nous avons été accueillis par Jean-Roc le chef du restaurant. Il nous a reçus à 9H. Nous avons pris place autour d'une table pour nous renseigner sur le restaurant et le parcours du chef.

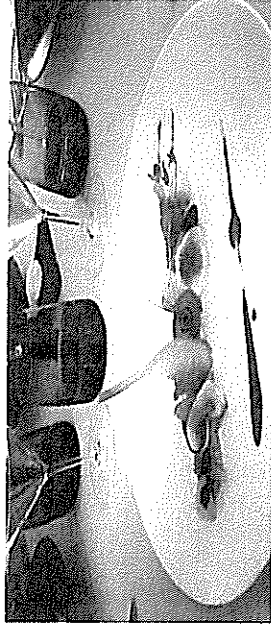


Jean Roc a gagné des trophées en 2016, un autre en 2017 et en 2018. Cinq personnes travaillent en cuisine et 3 en salle au restaurant.

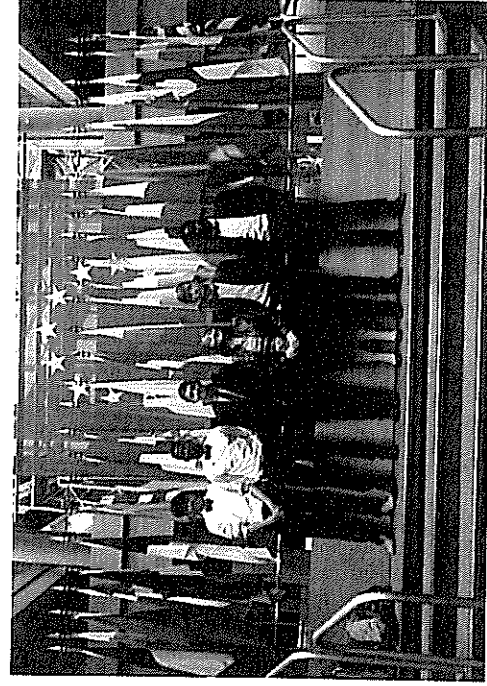


Le menu tourne environ autour de 80€ sans les boissons. Il est possible d'y aller sur réservation, le restaurant a ouvert il y a 10 ans et a été racheté par Cédric Padron il y a 2 ans.

Ils nous ont parlé de l'établissement. Il peut contenir 30 places assises. Le type de clientèle correspond à des habitués, des personnes âgées et des hommes d'affaires. Venez manger ici, l'établissement a créé un nouveau concept : aller chez les clients cuisiner chez eux avec l'équipe, mais seulement pour les banquets.



partiellement européen



Hémoufal



LA CLOCHE À FROMAGES

Visite de la cloche à fromage à Strasbourg

Nous avons été accueillis par Mr Bruget qui nous a expliqué que la cloche de fromage a été il y a trente ans. Nous avons demandé combien de boutiques ils avaient en France et il nous a répondu qu'ils ont 8 boutiques en France.

Nous avons pu admirer la cloche qui mesure 180cm de hauteur, et 150cm de diamètre pour un poids de 800kg dans leur établissement. Il nous a expliqué qu'ils ont des propositions de menu avec du poisson ou de la viande.

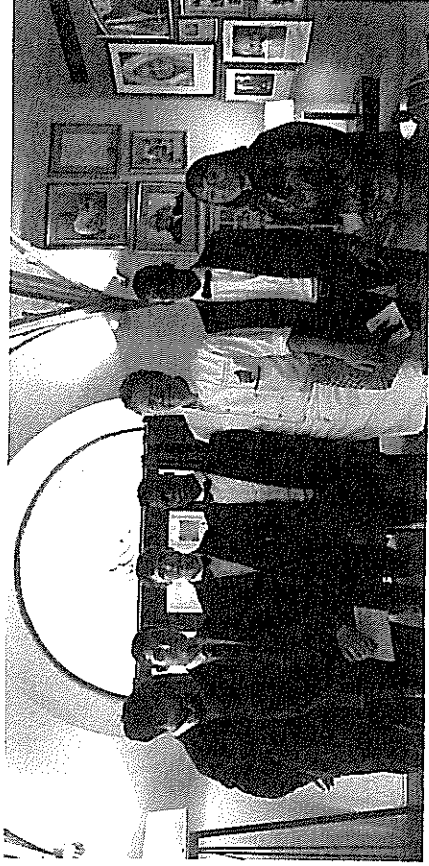


La cloche se trouve à gauche dans la salle de restaurant

De plus dans la cloche à fromage ils ont 55 places dans la salle et 26 sur la terrasse. Quatorze employés travaillent dans le restaurant, dont deux en cuisine, quatre postes pour la préparation du fromage 4 en salle. 5 ont un contrat de CDD et ne travaillent pas forcément tous les jours. La boutique ferme 1 mois par an.

SACKO OUMAR

La Maison Kammerzel : Un lieu rempli d'histoire...

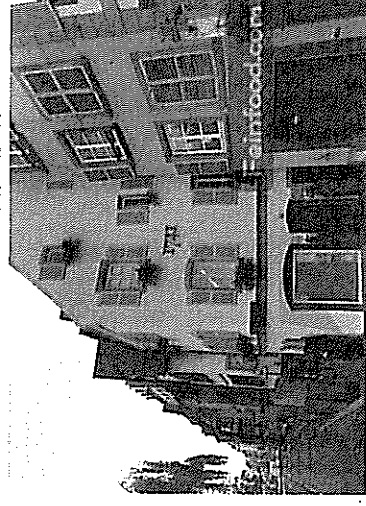


Ci-dessus : Le groupe dans la maison Kammerzel.

La maison Kammerzel située au pied de la cathédrale de Strasbourg, fait partie des monuments à ne pas manquer. De 1427 à aujourd'hui, elle traverse les siècles et les époques elle garde son style d'antan, protégée par la ville de Strasbourg.

LE 1741, RESTAURANT ETOILE ET SA CUISINE TYPIQUE ALSACIENNE

Nous sommes arrivés au restaurant à 10H00.



Nous avons été accueillis par Fabien Roud qui est le gérant du 1741 depuis 5 ans.

Il nous a expliqué et répondu à toutes nos questions nous disant que « le restaurant a été créé en 2011 »

L'entreprise possède 20 employés, 12 en cuisine & en salle.

Ensuite il nous a avoué que le chiffre d'affaires était de 120 000€ par mois

TYPE DE CLIENTELE

Le gérant nous a expliqué que le type de clientèle est pour 60% des habitants de la région et 40% des touristes.

La spécialité

La spécialité est la choucroute et les produits du terroir alsacien.

Critères de recrutement

Critères de recrutement du personnel sont le courage avant tout.

Emplacement

L'emplacement de l'entreprise est situé dans la petite France, le quartier de la grand ile historique de Strasbourg.

Il a été classé au patrimoine mondial de l'humanité depuis 1988.

Le patrimoine mondial correspond à un ensemble de biens culturels pour l'héritage commun de l'humanité.

Le 1741 est auréolé d'une étoile par le guide Michelin en 2014.

KEITA ADAMA

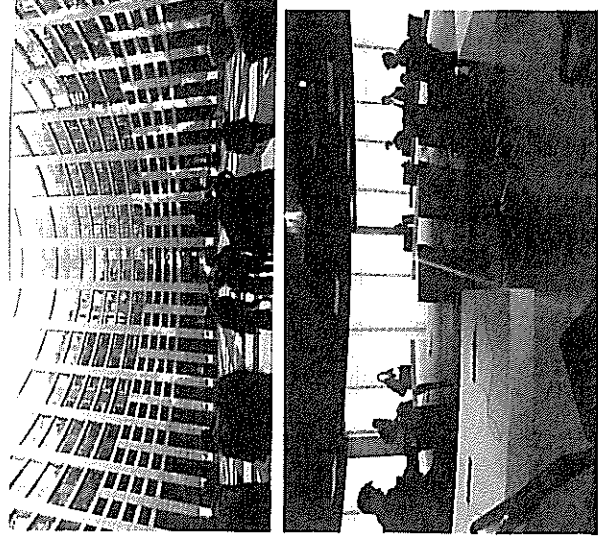
La Maison Kammerzel, la plus vieille maison de Strasbourg est située sur la place de la cathédrale de Strasbourg. Considérée comme la plus belle maison de la ville, elle contient des sculptures de bois, fresques murales, escaliers en colimaçon, angles de vue qui font la richesse de la maison. Les fondations gothiques datent de 1427 et c'est 1467 et en 1589 que furent construits les étages et les 75 fenêtres aux vitraux en fond de bouteille qui illuminent l'intérieur des salles. Le groupe a beaucoup aimé cette visite, la décoration des restaurants et des salles.	Nous avons été très bien accueillis par le directeur et le chef de la cuisine : Hubert Lépine y travaille depuis 19 ans. A la carte il y a plusieurs spécialités comme la choucroute aux 3 poissons, le foie gras Kammerzel, le Kammerzel aux 2 chocolats... il y a aussi un Hôtel coutant 110€ à 140€ pour une chambre simple et de 150€ à 210€ pour une chambre double, le restaurant a 300 places et 150 sur la terrasse quand elle est ouverte. Le restaurant est ouvert tout au long de l'année pour tous types de clientèles et parfois des personnalités connues.	Clovis Ageneau
--	--	----------------

L'Ancienne Douane : un voyage dans le passé

Au début du séjour à Strasbourg

Nous sommes partis le lundi 15 octobre vers 10h. Arrivés à Nantes vers 11h, nous avons mangé, fait une petite pause puis nous avons pris le train à Nantes en direction de Paris pour un changement de train. Arrivés à Paris à 15h30 le dernier train pour Strasbourg arrivait à 19h. En descendant du train nous nous sommes dirigés vers le RU pour manger. A la fin du repas bien mérité, nous sommes allés à l'hôtel ibis. Le lendemain, les visites débutèrent de 10h jusqu'à 16h. Toute cette semaine fut ponctuée de superbes visites.

LA VISITE DU PARLEMENT EUROPÉEN



Pour la procédure, les apprentis du C.F.A de Saint Michel Mont Mercure sont passés aux différents détecteurs de métaux et d'objets qui pourraient être dangereux.

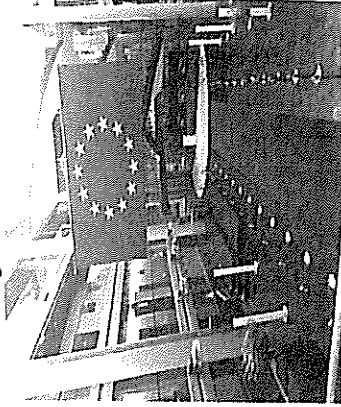
Après cette étape nous avons pu profiter pleinement de la visite en commençant par le centre du parlement. C'est une guide allemande qui nous a pris en charge afin de nous faire découvrir les lieux.

La visite s'est poursuivie dans les couloirs et les différentes salles. Cette visite avait un but de découverte mais également instructif, les élèves ont commencé par regarder un reportage sur le développement durable de notre planète dans la salle de cinéma qu'ils ont d'ailleurs trouvé très « High tech ».



Par la suite nous nous sommes baladés dans les couloirs avant de repartir, voici quelques photos.

Grâce Ngondé



Pour terminer la visite, nous avons visité l'hémicycle du bâtiment Louise Weiss, où siègent les députés européens et notre guide nous a expliqué l'organisation de celui-ci, quels événements pouvaient y avoir lieu, les personnes qui y participaient et le fonctionnement de ces événements.

La brasserie des Haras

Strasbourg : nous avons visité la brasserie des haras où le gérant nous a bien reçus pour une visite professionnelle.

Histoire de la brasserie

Le haras fut édifié au XVème siècle sous Louis XV. En 2005 les chevaux quittent ces bâtiments car la direction a décidé de les déplacer afin de pouvoir construire cette brasserie. Le 17 octobre 2013 le haras ouvre ses portes.

En guise de conclusion

Cette visite m'a bien plu nous avons été bien accueillis et le gérant était génial.

Début du séjour à Strasbourg

La brasserie a 45 employés en CDI et 8 apprentis, (2 en salle, 2 en bar, 2 en cuisine et 2 en pâtisserie). Ils réalisent un score de 270 couverts par jour et 110 par service. Ils ont un sommelier qui a travaillé avec Serge Hypes, un grand sommelier. Leurs horaires sont de 12H à 14h30, 15H pour les serveur et de 18h à 22H pour les cuisiniers et de 19H à 0h00 pour les serveur. Cette visite m'a bien plu.

Nous sommes partis à Strasbourg le lundi 15 octobre 2018. Nous avons été bien accueillis par l'hôtel. Le mercredi nous sommes allés à la brasserie des haras où nous avons été bien accueillis. Nous avions rendez-vous à 16h30. Le gérant nous a reçu et nous a raconté l'histoire du restaurant, il nous a aussi décrit ses salariés ainsi que beaucoup d'autres informations.

VOYAGE ET DÉCOUVERTES DE MÉTIERS

La distillerie artisanale des Windholtz.

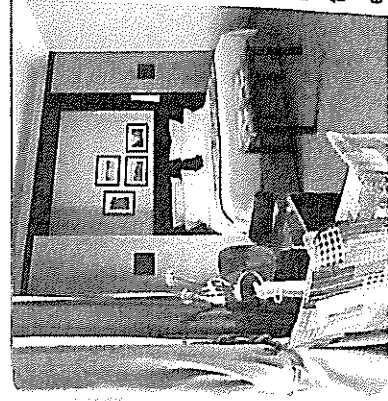
Ribeauvillé : En raison d'un séjour d'activité, les élèves du C.F.A-M.F.R de Saint-Michel-Mont-Mercure en Vendée ont eu l'honneur de visiter la distillerie artisanale des Windholtz.

Il y a maintenant trois générations que les Windholtz se succèdent dans leur distillerie, les apprentis on pu rencontrer le dernier qui se nomme Michel Windholtz.

Le déroulement de la visite

Un groupe du CFA de mercure visite l'hôtel le Régent Contades

« Le régent Contades est un hôtel du XIXème siècle. Cet ancien hôtel particulier, au charme inimitable, associe un prestigieux passé au confort moderne de ses 48 chambres et suites »



« Cette hôtel est comme mon petit bébé » Morgane Kerlogot

Visiter un bel hôtel n'est pas donné à tout le monde. Nous avons rendez-vous à 14h avec Mme Kerlogot. Elle a partagé avec nous tout son amour pour cet hôtel. C'était exceptionnel, elle nous a fait visiter tous les types de chambres qui vont de grande chambre de luxe avec suite à chambre simple, les couloirs de cet hôtel sont plutôt contemporaines et la boiserie était restée très ancienne mais avec une touche de modernité. Nous y avons passé une heure à visiter cet établissement sublime. Ensuite nous avons pris le temps de parler avec Mme Kerlogot qui à répondu à toutes nos questions puis à la fin elle nous a dit qu'elle allait être policière car c'était une tradition de famille.

tels que des noyaux de cerises séchés pour le bien-être, afin d'améliorer les maux de dos.

« Il n'y a pas de bons ni de mauvais distillateurs, tout dépend de la manière dont les fruits sont traités » C'est la phrase que Mr Windholtz a déclaré aux élèves en rentrant dans sa distillerie.

A peine arrivés dans la distillerie, nous pouvions déjà sentir la forte odeur de fermentation des fruits.

Son travail au quotidien

Il nous a fait part de sa passion pour ce métier et de son travail au quotidien. En effet, il s'occupe de tout seul car c'est une petite entreprise, mais il a énormément de travail entre la distillation et la mise en bouteilles. Le ménage fait aussi parti de son travail au quotidien.

Les dégustations

Les apprentis ont eu l'occasion de déguster les eaux de vie faites par l'entreprise. C'était un moment agréable car nous pouvions voir cette passion qu'il avait envie de faire partager au groupe.

Un passé chargé d'histoire, La cave des Hospices

L'audio-guide, nous a emmenés vers un couloir où sont posés plus de trente fûts bien alignés contenant environ 450 litres chacun de toutes sortes de vins principalement ceux d'Alsace. Nous avons observé au bout de ce couloir un énorme fût derrière les barreaux. Ce fût avait pour contenu le plus vieux vin du monde qui date de 1472. Ensuite l'audio-guide nous a conduit à l'autre bout du couloir, on y a vu la porte de la pièce dans laquelle se faisait des analyses de l'anatomie humaine interdites par la loi, ça nous a fait froid dans le dos. Cette cave fondée en 1395 se nomme ainsi à l'heure d'aujourd'hui car elle a été construite dans l'enceinte de l'hôpital civil. Elle a été créée pour donner 2 litres de vin par patient de l'hôpital.

Tout d'abord, les apprentis ont été accueillis de manière chaleureuse par le gérant de la plus ancienne cave de Strasbourg dans laquelle se trouve le plus vieux vin du monde. Pour le déroulement de la visite, il nous a prêté des audio-guides pour que l'on puisse commencer la visite. Nous avons démarré le parcours par une pièce dans laquelle se trouvaient des vins en bouteille du domaine. Nous avons par exemple le Riesling, le pinot gris ou encore le Gewurztraminer. J'ai pris ces exemples pour vous proposer les différents cépages. Le riesling par exemple a un cépage blanc originaire de la vallée du Rhin et de la Moselle. Le pinot gris a lui un cépage gris au caractère généreux et le Gewurztraminer lui a un cépage à grain rosé, de la famille des Traminers.

A l'occasion d'un séjour pédagogique, les élèves du cfa de Saint-Michel-Mont-Mercure en

LE CHAMBARD

Ce magnifique restaurant comporte 135 places assises, un hôtel somptueux. Monsieur Nasti est un grand passionné de chasse. Beaucoup de Trophées de chasse ornent les murs, ces trophées sont ceux qu'il a lui-même rapportés. La femme de ce grand chef à une place importante au sein de l'établissement puisque c'est elle qui a fait et choisi toute la décoration très colorées et chaleureuse.

La passion du chef pour la cuisine a été nourrie au fil des années et de belles rencontres, de nombreux apprentissages. Originaire de Shillingen à Colmar, il a eu une première Auberge 3 étoiles qu'il a repris, avant d'acheter le Chambard avec son frère. Couronné d'une première étoile au guide Michelin en 2005, il s'est vu récompensé d'un second macron en 2014 en 2007, après de longs mois de préparation et il décroche une quatrième toque au Gault et Millau Michelin pour sa winstub, un type de restaurant à vins traditionnel et spécifique d'Alsace et de Suisse.

« La reconnaissance
Du travail bien
Fait est une
récompense souvent
bien plus appréciée
qu'un salaire »

Coluche

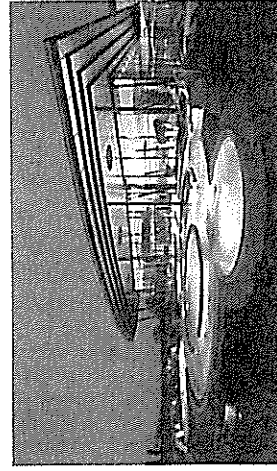
Olivier Nasti

Le Resort Barrière : l'hôtellerie revisitée

Avec ces deux piscines, ses douze tables de jeux, ses cent cinquante machines à sous, ses trois bars et son spa, les clients disposent d'un centre d'affaires et d'un espace aquatique extérieur. Nous allons découvrir ensemble l'envers du décor de cet hôtel de luxe.

Localisation de l'hôtel

Nous sommes allés visiter le Resort Barrière situé au bord de la D106 à Ribeauvillé. Le bâtiment est situé au milieu de la campagne ribeauvillaise avec ces larges baies vitrées et du satin vert-orangé et matières nobles, ce qui lui donne un charme unique et exceptionnel. Nous avons été accueillis chaleureusement par la directrice commerciale de l'hôtel.



*Mystrasbourg.com, devanture de l'hôtel
Le Resort Barrière*

La petite histoire de l'hôtel

En 2005 Le Resort Barrière n'était qu'un casino avec beaucoup d'affluence touristique. En 2012 La direction du Resort Barrière a décidé d'y ajouter un hôtel de luxe avec des chambres pratiques pour les professionnels du monde des affaires. Une salle de 300 places maximum à été installée pour ces personnes, la particularité de cette salle étant qu'elle est divisible en 2 parties pour pouvoir accueillir deux événements ou réunions en même temps.

Cent soixante-dix employés sont mobilisés pour le confort des clients. Chaque employé de l'hôtel a une tenue différente en fonctions des postes occupés. Parlons du restaurant maintenant, il y a 100 couverts en même temps dans la salle de restaurant et le type de cuisine servie est plus de la brasserie haut de gamme que de la brasserie classique avec des produits nobles et coûteux.

Vivien Turpin

Ribeauvillé fromagerie la place

Avec ses 40 fromages, sa charcuterie et ses dégustations de vins, yaourts et toutes ses saveurs du monde nous allons voir comment cette boutique fonctionne

La fromagerie la Place Ribeauvillé bar à fromages, le nouveau concept

Après 17 ans dans l'enseignement en étant professeur de sport il s'est lassé de son métier. Il voulait ouvrir une boutique sur la gastronomie car il a l'amour pour celle-ci. Il ne voulait pas travailler les soirs. Cela fait maintenant 1 an que le magasin est ouvert et il est tout seul à tenir sa fromagerie. Les personnes qui vont là-bas sont les habitués ou des touristes qui veulent goûter de bons fromages du monde,



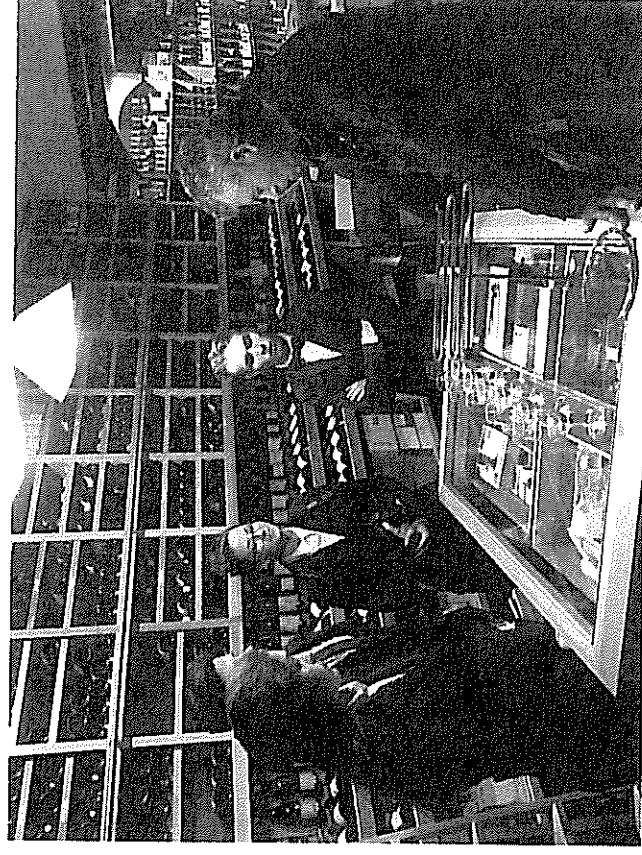
La fromagerie, un lieu accueillant.

Ce que nous entendons par restaurant c'était plutôt une dégustation d'assiette de fromages. Il y a plusieurs assiettes de fromages sous le nom « la douceur » où l'on retrouve des fromages de

L'art du Vin

Situé dans le quartier gourmet de Strasbourg, Monsieur Offer nous a accueillis dans sa petite boutique, où une centaine de références de vins sont distribuées. Après quelques présentations, Monsieur Offer nous a installés autour d'une table au centre de son magasin. En guise "d'entrée de jeu", il nous a fait déguster un crémant d'Alsace brut de la maison Emilie Boeckel,

Pendant notre dégustation, il nous a expliqué à l'aide d'une carte où se situaient les 51 vignobles d'Alsace.



Alors que les dernières notes du crémant commencent à s'évaporer de notre bouche, notre hôte nous a servi un Gewurztraminer de la maison "Sipp Mack". Autour de ce vin très doux, Monsieur Offer nous a expliqué les sept différents cépages Alsaciens, il y a : Le Sylvaner, le pinot noir, le pinot gris, le pinot blanc, le Riesling, le Muscat et le Gewurztraminer.

Alors que nous terminions notre discussion sur les vins, Evan, un membre du groupe a commencé à poser des questions au propriétaire de la boutique : Pourquoi ce métier ? Depuis quand le faites-vous ?

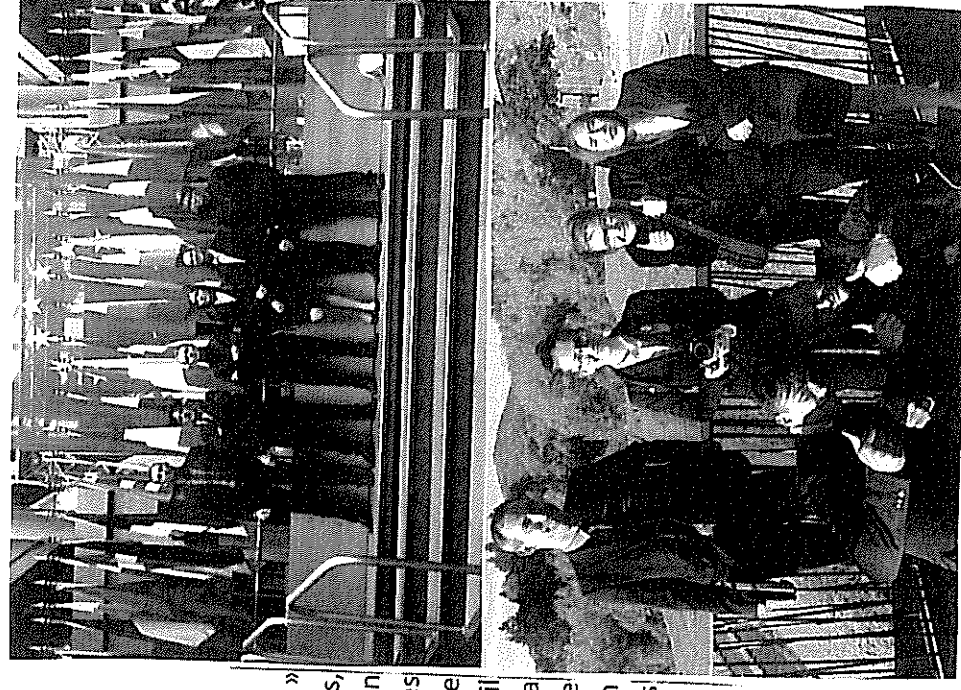
Il nous a expliqué que sa passion lui venait de son père et que cela faisait une trentaine d'années qu'il s'était installé dans cette rue très fréquentée.

Nous avons regardé l'impressionnante exposition de bouteilles dans la boutique. Un membre du groupe a demandé à Monsieur Offer comment il faisait pour proposer les différents alcools des différents

Il a répondu à notre question en nous indiquant qu'il allait bientôt faire le tour des vignobles ou alors que c'était le vigneron qui venait à lui.

C'est ainsi que Monsieur Offer nous a fait découvrir son métier. Nous avons pris énormément de plaisir à apprendre sa passion. Nous vous invitons si un jour, par hasard, vous passez dans cette rue sympathique de Strasbourg, à vous arrêter pour passer un bon moment.

Inès PIGOT



chèvre, une assiette « intense » avec des fromages plutôt forts, une assiette 4 familles où l'on trouve des fromages de 4 types différents et une assiette surprise où le chef met ce qu'il veut. Pour ces 4 assiettes on a le choix de prendre du vin ; le patron nous aide à choisir un vin qui se marie bien avec ces superbes fromages.

Cet homme, Thierry, se marie bien avec son métier comme le fromage et le vin.

Evan Rineau

Mémorial Alsace – Moselle et Chemins d'Europe : Revivre l'Histoire

visite historique de groupe

Le mémorial nous a ouvert ses portes sur l'Histoire et nous a transportés. Cette visite, riche en émotions nous a fait ouvrir les yeux sur l'histoire de l'Alsace et de la Moselle. Nous avons résisté à la tentation face aux différentes conditions auxquelles nous nous étions retrouvés. Nous nous sommes sortis indemne et nous avions beaucoup appris lors de notre retour dans le passé.

Ce mardi 16 Octobre 2018, nous sommes partis en direction de Schirmeck et nous avons atteint à 9 heures et 10 minutes le Mémorial Alsace – Moselle et Chemins d'Europe. Nous avons été accueillis avec envie et enthousiasme par l'une des guides et elle nous a fait voyager dans le temps, parmi les nombreux alsaciens et mosellans de l'époque. Avec elle, nous sommes entrés au milieu de portraits multiples de personnes adultes et d'enfants qui ont vécu, dont Auguste Gingleger qui a changé quatre fois de nationalité de français à allemand et vis-versa. Il était représenté sous ses différents uniformes. Les allemands laissaient un an aux strasbourgeois pour qu'ils choisissent leur nationalité définitive. Nous avons continué notre marche en direction d'un court métrage explicatif sur le déclenchement de la seconde guerre mondiale, sur la « drôle de guerre » ainsi que sur l'attaque d'Hitler en Mai 1940. Par la suite, nous avons pris le train et parlé de la déportation des habitants de Strasbourg et des villes et villages alentours, qui étaient déserts lors de l'attaque du Führer. Serrés, assis sur des bancs ou par terre, nous avons fait le trajet en discutant des difficultés de cette guerre. Nous sommes rentrés sur la terre

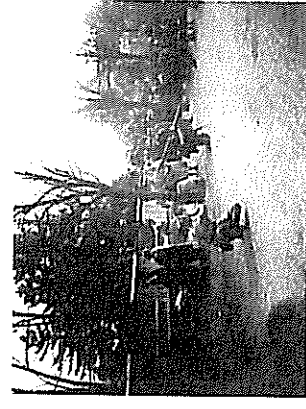
allemande, elle était sous une lumière rouge et faisait une impression d'enfer, tout ce qui représentait la France était devenu poussière, était balayé, c'était maintenant la place aux symboles du parti nazi. Plus nous avançons, moins nous étions à l'aise à cause de la froideur des lieux, nous ressentions la tension et la peur et à côté de cela, des bruits de bombardements et de coups de feu. L'angoisse et la terreur remplissaient l'environnement aux alentours. Après quelques discours explicatifs sur la propagande du parti nazi, le mode de vie des habitants, leurs comportements ainsi que celui des soldats et allemands nazis, nous sommes entrés dans 4 pièces avec l'ambiance et la décoration allemande nazie : une salle d'interrogatoire, une salle d'attente, un bureau et une pièce où des objets symboliques français et chrétiens étaient rangés et mis à l'abri des regards. Elles étaient toutes aussi froides et intimidantes avec presque dans chacune des portraits d'Adolf Hitler et le drapeau du parti nazi. Nous avons discuté de notre ressenti dans ces pièces et nous avons tous eu l'impression d'être observés, mal à l'aise avec une ambiance froide et angoissante, même si la salle d'attente elle, était plus chaleureuse avec la

musique de la radio et les sièges confortables. Nous sommes entrés ensuite dans la salle du conseil des jeunes de 17ans pour être admis soldat de l'armée allemande nazie, qui se nomme le conseil de révision. Nous avons par la suite traversé la forêt où il y avait des paysages détruits et en fumée, c'était très sombre et cela semblait assez réaliste. Un paysage de guerre, rempli de terreur où il y avait des armes, des drapeaux des deux camps, des Jeeps, des bruits assourdissants aux alentours surplombaient la pièce. Après la partie de l'Alsace – Moselle pendant la seconde guerre mondiale, en passant par le sujet des camps de concentration et d'extermination et de l'après-guerre, les strasbourgeois et mosellans ont repris leur nationalité française. La France se redresse lentement mais sûrement.

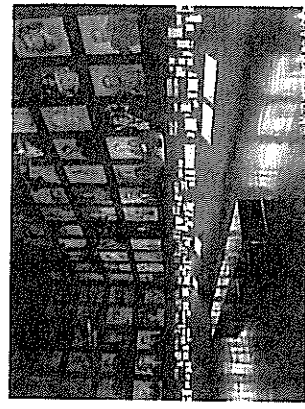
Nous sommes alors passés à la partie « Chemins d'Europe » où nous parlons de l'évolution de l'Europe, de la création de l'Union Européenne, des infrastructures nouvelles et des nouveaux droits, de la place des femmes maintenant, de notre monde d'aujourd'hui et de notre avenir. Le bleu était la couleur clé de cette salle qui était en lien avec toutes les parties des différents sujets invoqués. Elle représentait l'espoir, l'histoire d'un monde renaissant de cette guerre dévastatrice avec beaucoup de morts pour la cause. Puis, nous avons visionné un court métrage, projeté à 360° au plafond sur l'Europe, l'UE, ses qualités et son pouvoir, voulant montrer la génération future. Cela nous a transmis un message, celui que c'est nous qui allons changer le monde, que c'est nous qui allons faire la différence.

Pour conclure, cette visite était très intéressante et enrichissante, elle nous a fait voir une autre dimension de la guerre, dans une autre région de la France qui l'a vécue d'une différente façon par rapport à nous en Vendée, dans l'Ouest de la France. Elle nous a fait nous rendre compte de l'ampleur des dégâts mais aussi du soutien envers chacun, tout le monde était malgré tout soudés, c'était très émouvant.

L'UE est une association de pays qui met en œuvre une paix entre eux et qui a du pouvoir dans le monde.



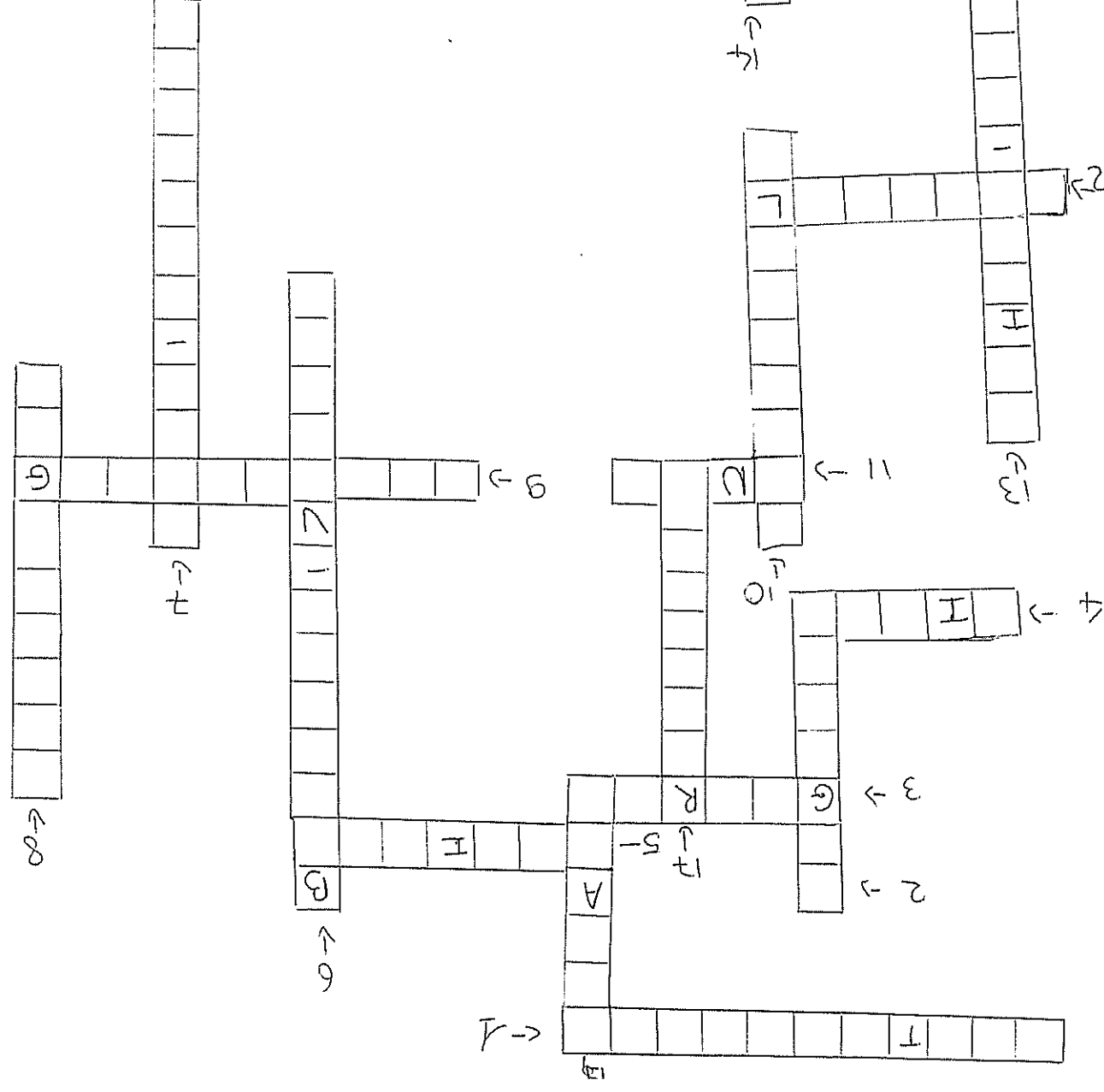
Ci-dessus : Une photographie d'une scène de vie à Strasbourg pendant la première guerre mondiale



Ci-dessous : La salle des portraits de strasbourgeois et mosellans de la seconde guerre mondiale

CORALIE GARREAU

- 1) Préparer pour le chef en fabrication
- 2) Oiseau à bec rouge
- 3) XIV / XVIII
- 4) Champs rouge et blanc
- 5) Centre d'un pays
- 6) Mur permettant une succion
- 7) On peut marcher sur la succion
- 8) Pays frontalier de la France
- 9) Ville française
- 10) Principale lieu religieux de la question 9
- 11) enfant nu à l'anglaise
- 12) Pâtisserie on ferme de bras



- 13) cure chop
- 14) Parc célèbre de la GSt n°9
- 15) Macron
- 16) Fromage Alsacien
- 17) vin blanc Alsacien
- 18) plat à base de porc
- 19) Région Française

Visite à l'hôtel du mouton par un groupe du CFA de saint

Michel Mont Mercure

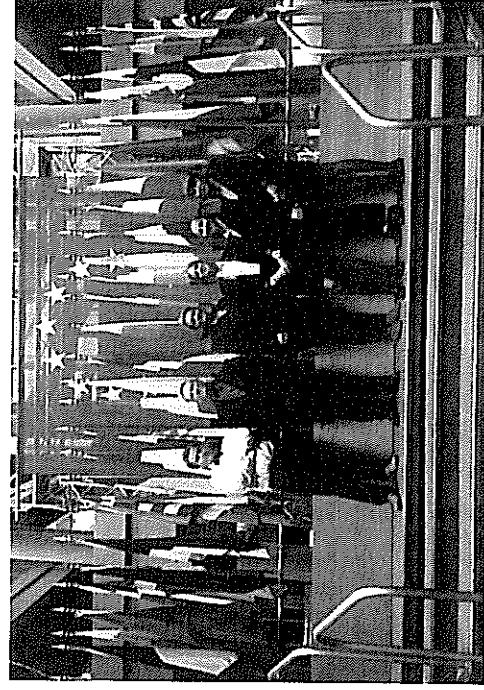
Dans le cadre de notre formation en hôtellerie restauration, nous avons visité l'hôtel du Mouton.

L'hôtel restaurant a été repris il y a 6 ans, par Mr et Mme Lemane. Nous avons été accueillis par Mr Lemane, qui nous a indiqué sa façon de penser l'apprentissage. Pour lui former des apprentis représente trop de charges et trop de temps à leur consacrer. Ils sont 11 personnes à travailler dans l'entreprise, 4 en cuisine, et 7 en salle. Mr Lemane a obtenu un CAP et un BEP serveur, sa femme n'était pas dans le métier avant de s'aventurer dans la restauration. La plupart de leurs clients sont des touristes, et même des locaux viennent y manger. Ils font environ 110 couverts par jour avec un prix moyen de 40 euros. Leur spécialité est la viande prématurée, autour du bœuf, comme le faux filet, l'entrecôte, et la côte de bœuf.

La viande prématurée implique la technique suivante : Une fois l'animal coupé ils récupèrent certaines parties comme le faux filet, puis il les accroche dans des frigos en laissant la viande sur l'os.

L'hôtel est classe 2 étoiles ils ne veulent pas passer 3 étoiles, car comme il nous a dit : « Nous préférons être à 2 étoiles bien que 3 étoiles pas bien. »

Ils ont rénové tous le bas du restaurant et une partie de l'hôtel. C'est un restaurant très chaleureux, avec des couleurs chaudes. Pour être recruté il faut être bilingue, car le restaurant est placé à la frontière franco-allemande.



Les innocents Wine Bar et restaurant

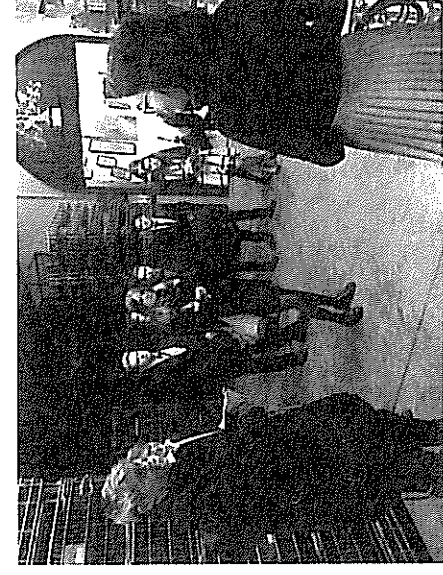
Un groupe du CFA de Saint Michel Mont Mercure est partie visiter le restaurant de monsieur Hebel. Ils nous ont dit de nous asseoir puis il nous a proposé une boisson, il s'est présenté. Ensuite il nous a parlé du restaurant; cela fait 3 ans qu'il a pris le restaurant. La spécialité du restaurant est la tradition autrichienne, ils sont des migrants dans l'arsenal (ils décorent à leur manière. Pour leur organisation ils sont 2 cuisiniers, 7 serveurs, la typicité de la clientèle est hétérogène. Il y a des hommes d'affaires, à savoir leur prise moyen et de 35 euros par personne, le parcours du chef se conclut par 2 CAP, 1 serveur, 1 cuisinier. Si le nom du restaurant s'appelle les innocents c'est en relation à sa proximité du tribunal. Nous avons dégusté un ragoût de porc (ragoût) C'était vraiment très bon, un ragoût typique alsacien, ils s'en servent pour l'apéro. (dégusté en apéritif).

Légende: Voici l'intérieur des innocents, on y voit le bar et des tables en placés de deux ainsi que le rangement des verres.

Vignobles Bott Frères

Jeudi 18 octobre. Nous avons visités avec le groupe du CFA de Saint Michel Mont-Mercure le Vignobles Bott frères qui a été créé en 1835, avec plus de 20 hectares.

Les Vins d'Alsace Bott frères sont le fruit de la convergence d'un savoir-faire de près de deux siècles et 7 générations, d'une terre d'exception, de cépages de qualités et du microclimat de Ribeauvillé. Les Parcelles de la famille sont principalement situées à Ribeauvillé « pour refléter au mieux l'expression de notre terroir d'exception dans nos vins » nous a dit Solène, notre guide qui est l'employée commerciale de l'entreprise.



Elle nous a expliqué que les vignobles sont situés sur une faille géologique. Leur vignoble bénéficie d'une mosaïque de terroir qui favorise la pleine expression des cépages qui y sont cultivés.

Leur façon de faire leur propre vin est fascinante. Ils écrasent les grappes de raisin par 2 presses pneumatiques. Ensuite le jus des grappes descend au sous-sol par des tuyaux. Puis il arrive dans des cuves à fermentation, où ils vont le laisser fermenter et surveiller quelques jours, pour enfin le mettre dans des bouteilles et qu'une fois la vinification terminée cela deviendra un vin. Ils stockent plusieurs cépages dont le riesling, pinot noir, pinot gris, gewurztraminer et d'autres. La durée d'une vigne est de 50 à 80 ans. Nous avons dégusté un vin qui s'appelait riesling, qui était très bon avec une petite odeur. Ils reçoivent plusieurs types de clients comme des visiteurs, des touristes, des producteurs locaux. Je vous conseille d'aller acheter ces bon vins et cépages de qualité. M.Bellamy

Le Sofitel de Strasbourg, premier Sofitel au monde !

Nous avons visité le Sofitel de Strasbourg le mercredi 17 octobre 2018. C'était dans le cadre d'une sortie pédagogique. Nous avons été reçu par Johanna qui est DRH du site. Il s'agit donc du premier Sofitel au monde. Créé en 1964, il fait partie du groupe Accor Hôtels. Ce groupe réunit plusieurs types d'hôtels de différentes catégories tels que ; l'économique : F1, L'ibis ; la moyenne gamme avec Mercure et Novotel, ainsi que le luxe tels que Pullman et Sofitel

Hotel 5 étoiles

Le Sofitel que nous avons visité a obtenu 5 étoiles, il accueille donc une clientèle VIP, des gens assez aisés ainsi que des businessmen. Il contient donc des prestations que les hôtels d'entrée et de moyenne gamme n'ont pas comme un bagagiste, un guest-relations, des gouvernantes. Ils sont équipés de 150 chambres.

