



Septembre 2008

## **Journées Européennes du Patrimoine 2008 20-21 Septembre 2008**

### **A table avec Gustave Flaubert ! le Patrimoine Culinaire Normand se visitera Au Lycée Georges Baptiste à Canteleu !**

Tous les habitants de la région s'en lèchent déjà les babines !

En effet, le prestigieux **lycée hôtelier Georges Baptiste, 41 route de Duclair à Canteleu**, ouvre **exceptionnellement** ses portes pendant les Journées du Patrimoine les samedi 20 et dimanche 21 septembre pour faire « visiter » le patrimoine culinaire Normand à tous ses amoureux. L'entrée est libre et gratuite.

Au programme, la démonstration et la dégustation d'une recette **en hommage à Flaubert** (qui a habité Croisset-Canteleu pendant 40 ans) : la « Tatin de boudin noir aux pommes », une recette inspirée du livre « l'éducation gourmande de Flaubert » de Gonzague Saint Bris (Minerva 2005).

Comme l'écrit Brigit Bontour : « Des rudes banquets de Salammbô aux soupers intimes avec Louise Colet, sans oublier les dîners avec Tourgueniev, « l'aimable barbare », l'écrivain aimait la table et en parlait dans ses romans »

*A noter, cet hommage à Flaubert se prolongera à la salle des mariages de l'Hôtel de ville de Canteleu (place Jean Jaurès) par la lecture du récit « Femmes sous la plume, partir sur les pas d'Emma Bovary » réalisé à partir de la correspondance entre Flaubert et Maupassant, le samedi 20 à 20h30\* et par la visite de la bibliothèque le lendemain, dimanche 21 septembre entre 10 et 12h et 14h et 17h au même endroit\*(visite commentée à 15h).*

Egalement prévu au lycée, la démonstration et la dégustation d'une recette emblématique du Patrimoine Culinaire Normand : « le Poulet Vallée d'Auge » et celle d'un grand dessert de ce même Patrimoine : « L'aumônière, façon Normande ».

Au long des démonstrations, les professeurs du fameux lycée hôtelier expliqueront leur savoir faire et dévoileront leurs tours de main. A l'issue de la visite, les visiteurs pourront s'informer sur les cursus des métiers de la restauration.

Cette opération ne pourrait avoir lieu sans **le soutien de METRO Cash & Carry France**, le N°1 du libre-service de gros dans le monde, réservé aux professionnels de l'alimentation et des métiers de bouche.



### METRO Cash & Carry France

Leader du commerce de gros en libre service en France, METRO Cash & Carry France est le fournisseur de référence des professionnels indépendants : cafetiers, hôteliers, restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers....

Implanté en France depuis 1971, METRO Cash & Carry France exploite à ce jour 86 lieux de ventes (89 à fin 2007) répartis sur l'ensemble du territoire. METRO Cash & Carry France, c'est aussi 9300 collaborateurs au service de plus d'un million de clients dont 400 000 dans les métiers de bouche.

Pour plus d'informations : <http://www.metro.fr>

Lycée Georges Baptiste

41 route de Duclair 76380 Canteleu

Le samedi 20 et le dimanche 21 septembre 2008

De 10h à 12h

De 14h à 17h

Plus d'informations sur [www.Patrimoine-culinaire.com](http://www.Patrimoine-culinaire.com)  
AGENCE CHORUS, Marion Perraud 01 47 66 63 21 [mperraud@chorus.fr](mailto:mperraud@chorus.fr)

## Le Lycée hôtelier Georges Baptiste à Canteleu et le lycée professionnel de la Boulangerie à Rouen

Ces deux lycées jumeaux sont dirigés par un même proviseur : Jean Pierre Voyeux. Ils forment leurs élèves à l'excellence grâce à des infrastructures de pointe et une architecture moderne résolument orientées vers l'avenir et la réussite professionnels de ses élèves. A cela s'ajoute la compétence du chef de travaux : Pierre Miermont.

Le lycée Georges Baptiste a obtenu le label **lycée des métiers** de l'hôtellerie-restauration, de la boulangerie-pâtisserie et de l'alimentation en septembre 2006. Ce titre lui confère une qualité et une palette étendue de formations dans une ou plusieurs filières.

Le lycée prépare des **diplômes nationaux de niveau 5** :

- le CAP pâtisserie, le BEP pâtisserie, le BEP boulangerie, le BEP Hôtellerie- restauration, les mentions complémentaires:employé-traiteur,boulangier spécialisé,pâtissier spécialisé

12 places par mention,

Qui permettent de poursuivre par des **diplômes correspondants de niveau 4**:

- le bac professionnel alimentation, le bac professionnel hôtellerie-restauration, le bac technologique hôtellerie-restauration ; une mention complémentaire accueil-réception

Et des diplômes post-bac **de niveau 3** :

- le BTS option A (mercatique,gestion hôtelière), le BTS option B (art culinaire, art de la table et du service) en formation continue, le BTS responsable d'hébergement ,

La réussite de tous les élèves est l'objectif fondamental du lycée Georges Baptiste qui obtient des résultats supérieurs aux moyennes nationales, de 80 à 100%, dans toutes ses formations initiales.

Plus d'informations sur :

[www.Patrimoine-culinaire.com](http://www.Patrimoine-culinaire.com)

**CONTACT PRESSE : AGENCE CHORUS,**

Marion Perraud 01 47 66 63 21 [mperraud@chorus.fr](mailto:mperraud@chorus.fr);

Audrey Rochas 01 47 66 63 28 [audrey.rochas@chorus.fr](mailto:audrey.rochas@chorus.fr)

## Comment se rendre à Canteleu ?

Par la route depuis Rouen

Prendre la direction **sud** sur **Rue de la République** vers **Rue des Fossés Louis VIII** 0,6 km

---

À **droite**, prendre la bretelle vers **N15/Quai Pierre Corneille** 0,1 km

---

Tourner légèrement à **gauche** sur **N15/Quai Pierre Corneille** 0,8 km  
Continuer de suivre N15

---

Tourner légèrement à **droite** sur **N15/Quai du Havre** 0,3 km  
Continuer de suivre N15

---

Tourner légèrement à **gauche** sur **N15/Quai Gaston Boulet** 1,7 km  
Continuer de suivre N15

---

Continuer sur **A150** 3,1 km

---

Prendre la sortie **1** vers **Maromme** 0,4 km

---

Tourner à **droite** sur **D86** 30 m

---

Au rond-point, prendre la **1ère** sortie sur **D86/Route de Duclair** 1,5 km



Route de Duclair  
76380 Canteleu

Par la ligne TEOR, T3