

LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE
François Bise
—
BONNEVILLE

*** MENUS ***

du 28 Septembre 2020

au 18 Décembre 2020

Une passion...des métiers...un avenir

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS BISE

86, rue d'Asnières

BP 152

74136 BONNEVILLE CEDEX

Téléphone : 04 50 97 22 59 – Télécopie : 04 50 25 67 08

www.ecole-hoteliere-bonneville.fr

RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

04 50 97 02 83

restaurantlhfb@gmail.com



LE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fourni répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

Les prestations doivent impérativement s'achever à 13h30 au plus tard pour le déjeuner et à 21h30 pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.

Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.

JOURS D'OUVERTURE

Le Restaurant d'application est ouvert du **Lundi midi au Vendredi midi**.

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15
de 19h00 à 19h15

TARIFS

Déjeuner : 13 € ou 15 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Dîner : 20 € ou 23 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Supplément Fromage : 3 €

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)





Les Tarifs peuvent varier sur certaines prestations à thème ou « Soirée spéciale »

Semaine du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 28 Septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 29 Septembre	DÎNER
<p>« Esprit braderie de Lille »</p> <p>Flamiche aux maroilles Moules frites Autour de la gaufre</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>« Le menu de Sacha »</p> <p>Féra du lac d'Annecy et le cèpe dans tous ses états Noisettes de chevreuil, jus au marc de Bourgogne et douceur automnale Soufflé au grand Marnier et sorbet à la liqueur de bourgeons de sapin</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 30 Septembre	DÎNER
<p>« L'Alsace à l'honneur »</p> <p>Flamenkuche au Munster Choucroute Baba au rhum</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Bouillabaisse de légumes, rouille, safran et croûtons Volaille rôtie au foin, jus corsé réglissé, pommes Lorette et sucrine braisée Omelette Norvégienne Tutti-frutti</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 01 Octobre	DÎNER
<p>« Grand Est »</p> <p>Écrevisses en nage de champagne et mirabelle Pavé de cochon en croûte de chaource et andouillette, spaetzles et légumes du moment sautés Strudel aux pommes, glace aux quetsches</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>« Une balade autour de la France »</p> <p>Buffet d'entrées Volaille labellisée au vin jaune, morilles Café gourmand du Tour de France</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 02 Octobre	DÎNER
		







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 05 Octobre au Vendredi 09 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 05 Octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 Octobre	DÎNER
<p style="text-align: center;">Terrine de gibier Coq au bouzy, chou rouge aux pommes et palet fondant Salade de fruits gratinée au sabayon champagne</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p style="text-align: center;">« Le menu de Romane »</p> <p style="text-align: center;">Quartier de lune croustillant au saumon fumé maison, condiments aigre doux Selle d'agneau farcie, ravioles de butternut huile de persil et jus au romarin La poire et le chocolat en tartelette</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 07 Octobre	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Un détour en Corse »</p> <p style="text-align: center;">Brandade de morue au Brocciu Civet de sanglier aux châtaignes, pâtes fraîches maison Cake et flan à la farine de châtaignes</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p style="text-align: center;">Notre gargouillou automnal, inspiré de Michel Bras Couloubiac de sandre et grenouilles, bisque d'écrevisses, linguine en gremolata Puits d'amour...infiniment chocolat</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 08 Octobre	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Normandie – Haut de France »</p> <p style="text-align: center;">Ficelles picardes aux maroilles et poireaux Dieppoise de poisson plat, chicon braisé à la bière Tarte au sucre, granité au pommeau et mirilton</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p style="text-align: center;">« Mangeons local ! »</p> <p style="text-align: center;">Cueillette du jardin, tartine potimarron et beaufort des alpages, jus d'herbes sauvages Filet de Féra, émulsion d'écrevisses, risotto de crozet Autour de la pomme et de la poire de Savoie</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 09 Octobre	DÎNER
		








Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 12 Octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 Octobre	DÎNER
<p>« Oktoberfest »</p> <p>Assortiment de Flamenkuche et Bretzel Choucroute garnie Tarte aux mirabelles de Lorraine</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Le menu de Lucas »</p> <p>L'œuf parfait, embeurrée de chou et gnocchi aux morilles et vin jaune Cuisse de chevreuil en deux cuissons, sauce grand-veneur, déclinaison de panais et purée de poire Figue en bonbon fumée à la lavande, clémentine marinée et une glace yaourt/marron sur un biscuit moelleux</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 14 Octobre	DÎNER
<p>« Pays de Loire »</p> <p>Poêlé de cuisses de grenouilles persillées, purée de panais, chips de vitelotte Filet de sandre au beurre blanc, lasagnes d'hiver et potimarron aux cèpes Brioche perdue, poire Angevine rôtie au vin rouge, sorbet fromage blanc</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Tartare de maquereau, houmous de betteraves et groseilles, croustilles Carré d'agneau rôti basse température, ail noir, jus corsé pur arabica, galette de kasha, camaïeu de légumes Dingue de meringues, Pavlova au pays des merveilles</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 15 Octobre	DÎNER
<p>« Bretagne - Pays de la Loire »</p> <p>Saladine de mâche et cromesquis, en coque de sarrasin Darne de saumon sauté et beurre nantais, fricassée Noirmoutier Paimpol et Roscoff Tarte Tatin et far aux pruneaux</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Promenons-nous dans les bois ! »</p> <p>Le cèpe : grillé, ravioles d'herbes, émulsion des bois L'Omble chevalier farci aux giroles sabayon léger à la truffe Brie truffé et saladine croquante Mousse de cèpes, glace à la bière de nos montagnes, croquant de chanterelles et noisettes</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 16 Octobre	DÎNER
		







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 02 Novembre au Vendredi 06 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 02 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 03 Novembre	DÎNER
		<p>Duo de truite en rillette et fumée maison, gelée de petits légumes</p> <p>Ballotine de pintade aux cèpes et foie gras, lentilles citronnées et mesclun aux herbes</p> <p>Profiteroles tradition</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 04 Novembre	DÎNER
		<p>Emulsion de vitelotte, œuf parfait, champignons crus, cuits et des bois, jus d'herbes</p> <p>Canon de truite laqué, sauce vierge « chimichurri », papillote de légumes du moment</p> <p>Chariot de tartes "fantastik"</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 05 Novembre	DÎNER
		<p>« Un mets, un vin ! »</p> <p>Velouté de potimarron crumble de noisettes, petits coquillages iodés</p> <p>Côte de bœuf grillée, béarnaise maison, légumes du moment</p> <p>Millefeuille chocolat-noisettes</p> <p>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 06 Novembre	DÎNER
<p>Velouté de champignons de Paris cappuccino et chips de lard</p> <p>Filet de merlan façon meunière, purée de carotte à la vanille et salsa de tomates</p> <p>Tarte streuzle aux pommes et glace vanille</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 09 Novembre au Vendredi 13 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 09 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 Novembre	DÎNER
		<p>Sabot de pleine mer crème de sarrasin et émulsion de lait Ribot</p> <p>Râble de lapin laqué farci au foie gras, amandines fondantes au miel et parfum de Sichuan</p> <p>Derrière la « mûre »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 11 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 12 Novembre	DÎNER
		<p>« <u>Soirée dans le noir</u> »</p> <p>Menu surprise à découvrir</p> <p>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 13 Novembre	DÎNER
<p>Tarte fine de légumes et son œuf poché, accompagnée de son jus corsé</p> <p>Gordon bleu revisité, méli-mélo de légumes, et jus au Porto</p> <p>Poire belle Hélène façon 2020</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 16 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 17 Novembre	DÎNER
		<p>Tartare de saumon, lentilles vertes acidulées et vinaigrette d'orange</p> <p>Filet de canard au poivre de timut cuit à basse température, légumes d'hiver de toutes les couleurs</p> <p>Sablé citron, granité mandarine et gelée passion</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 18 Novembre	DÎNER
		<p>Tatin d'endives au galabé, tarama et copeaux de cabillaud fumé</p> <p>Râble de lapin farci, vin rouge, genévrier et cacao, quelques airelles et chips de légumes</p> <p>Entremet lacté, sirop de sapin et noisettes</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 19 Novembre	DÎNER
		<p>« Fêtons le Beaujolais au bistrot Bise ! »</p> <p>Œuf poché meurette, tartine gourmande, glace au vin rouge ou Velouté de potimarron, crumble de noisette, tartine végétarienne</p> <p>ou Ardoise de charcuteries et condiments</p> <p>Joue de bœuf ou Filet de Sandre</p> <p>Tarte aux pralines, crème douce vanillée</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 20 Novembre	DÎNER
<p>« Voyage en Inde »</p> <p>Samoussa et pakaras de légumes, raita et soupe de pois</p> <p>Korma d'agneau, curry de patate douce, riz kashmir et dahl</p> <p>Galab jamun, halwa vanille cardamome et glace mangue</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 23 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 24 Novembre	DÎNER
		<p>Lingot de foie gras de canard aux épices douces, sorbet petit pois</p> <p>Cœur de saumon fondant écume de vanille, endives caramélisées au muscovado</p> <p>Ananas rôti, banane flambée et glace à la vanille bourbon</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 25 Novembre	DÎNER
		<p>Velouté de potimarron, crémeux verveine, cèpes et châtaignes</p> <p>Gambas flambées à la « fée verte » ou au whisky, risotto vénéré et perles de légumes glacés</p> <p>Poire pochée à la bière blanche et gingembre, glace aux noix, sablé Breton</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 26 Novembre	DÎNER
		<p>Gnocchi mijoté et gambas, jus d'hiver</p> <p>Magret de canard aigre doux, déclinaison de topinambour</p> <p>Chocolat noir, mousse pralinée biscuit d'amandes</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 27 Novembre	DÎNER
<p>Crème de céleris et ses croûtons</p> <p>Tataki de bœuf et ses nouilles sautées aux légumes</p> <p>Nougat glacé et son coulis de fruits rouges</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 30 Novembre au Vendredi 04 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 30 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 01 Décembre	DÎNER
		<p>Quelques fruits de mer pour se mettre en appétit</p> <p>Noix de ris de veau caramélisée au Porto blanc, risotto à l'huile de truffe et salsifis frits, jus corsé</p> <p>On est tout près du Mont Blanc !</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 02 Décembre	DÎNER
		<p>Carbonara de blettes, lomo "maison" à l'huile de truffe</p> <p>Canard en deux façons, bouillon de carcasses « phô », goza et condiments du bout du Monde</p> <p>Déclinaison gourmande autour de l'ananas</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 03 Décembre	DÎNER
		<p>Vaporeux de pommes de terre à l'huile de noisette, escargots en cromesquis</p> <p>Carré d'agneau confit, polenta grillée, caviar de légumes</p> <p>Tarte aux agrumes acidulés et sucrés</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 04 Décembre	DÎNER
<p>Filet de Maquereau en escabèche toasts et beurre de roquette</p> <p>Bavette à l'échalote, tomates confites et frites maison</p> <p>Charlotte aux fruits exotiques</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 07 Décembre au Vendredi 11 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 07 Décembre	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 08 Décembre	DÎNER
« La Fête des Lumières » Buffet de charcuterie Lyonnaise et ses condiments Quenelle de brochet sauce Nantua, riz et petits légumes d'automne Tarte aux pralines roses de Lyon 15,00 €		« No "meat" today ! » 🎵 Coquille Saint Jacques, oursin et champagne Dos de sandre croustillant et laurier frais célerisotto, réduction corsée de Mondeuse État de choc ! 23,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 09 Décembre	DÎNER
« L'Auvergne » Canapés Auvergnats Barriols en salade de lentilles vertes du Puy en Velay Coq au vin et son Aligot, champignons d'Automne Milliard et carré de Salers 15,00 €		Coquillages et crustacés...bien accompagnés ! Ravioles de ris de veau, chicorée, ricotta et pecorino, parfums de sous bois Mosaïque de fruits d'ici et d'ailleurs, sorbets et mignardises 23,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 10 Décembre	DÎNER
« Ile de France - Centre Val de Loire » Potage Saint Germain et croquette de brie Darne de saumon pochée, beurre café de Paris, garniture Fontainebleau Saint Honoré 15,00 €		Biscuit de Brochet du lac, oignons confits, tapioca Lapin en cocotte pommes en gratin, marmite de légumes d'hiver Saint Honoré, éclats de noisettes, crème pralinée, pruneaux flambés 23,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 11 Décembre	DÎNER
« En route pour l'Amérique du Sud !!! » Empanadas chilenos de Pino, sauce salsa et guacamole Moqueca de Peixe, morranes rellenos de maïs, riz et tomate fraîche Churros sauce chocolat et chantilly ou pas ! 15,00 €		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 14 Décembre au Vendredi 20 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 14 Décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 15 Décembre	DÎNER
<p>« Esprit de Noël »</p> <p>Le sapin fume Assiette de poissons de lac fumés au sapin Quand le canard se prend pour une bûche Boule de Noël en velours (poire, chocolat et noisettes)</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p>« Menu de Noël »</p> <p>Amuse bouche Pâté en croûte au foie gras comme à Vonnas Le Homard s'invite sur votre table ! Raviole de betterave et bleu de Bonneval Volcan café praliné</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 16 Décembre	DÎNER
<p>« Menu de Noël »</p> <p>Poêlé de Saint Jacques, butternut et écume café Ris de veau fumé, fèves au jus, polenta crémeuse Bûche praline citron</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p>« Noël solidaire en collaboration avec des personnes en situation de handicap »</p> <p>Pressé de foie gras et bœuf mironton, chutney de pomme et tamarin Aumônière de saumon et noix de Saint Jacques, sauce Champagne et petits légumes d'hiver Petit chaource en habit de fête Bûche glacée « Mont-Blanc », marron, myrtilles et clémentines</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 17 Décembre	DÎNER
<p>« Noël en Bourgogne »</p> <p>Œuf meurette et tartine d'escargot Poulet de Bresse poché au chablis, gratin de pommes de terre, trompettes et morbier Poire belle dijonnaise, pets de none et sorbet cassis</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p>« Menu de Noël à découvrir »</p> <p>Surprise dans l'assiette</p>  <p style="text-align: right;">30,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 18 Décembre	DÎNER
<p>« Menu de Noël »</p> <p>Galantine de volaille et foie gras accompagnée d'une salade estivale à l'huile de truffe Timbale de sole et langoustine sauce vin jaune au safran et ses coquillages, légumes du moment Bûche de Noël surprise</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Le service des réservations fonctionne
du Lundi de 10h00 à 18h00 et du Mardi au Vendredi
de 08h00 à 18h00

L'accès au Restaurant d'application se fait uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles.

Toute réservation non confirmée par écrit dans un délai de 72 heures précédant sa réalisation se verra annulée.

Toute réservation non honorée est facturée au prix des repas prévus au nom de la personne qui l'a faite. À tout moment des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques. Pour les demandes particulières, vous pouvez vous adresser **au Directeur Délégué aux Formations au 04 50 97 22 59 poste 505.**

PAIEMENT

Nous acceptons tous les modes de paiement, établis en euros, sauf les chèques étrangers et les Tickets restaurant. Pour les règlements en numéraire, il vous sera demandé de faire l'appoint, nous ne possédons pas de fond de caisse.

Les pourboires ne sont pas admis

LE BAR

Nos élèves seront ravis de vous accueillir et de vous apporter leur savoir-faire au bar du restaurant, en préambule de votre repas.

Durant les heures d'ouvertures, vous pourrez y déguster des apéritifs, des kirs ou différents cocktails, en passant par la découverte des arômes secrets de notre grand choix d'eaux de vie et liqueurs.



L'HÔTEL D'APPLICATION

Le Lycée Hôtelier François Bise propose 3 chambres, à votre disposition sur réservation du Lundi soir au Vendredi matin.

ANDEY : Chambre Grand lit

MÔLE : Chambre Lit King-size

MONT-BLANC : Chambre Twin – Lits jumeaux

TARIFS

■ 1 personne : 35 €

■ 2 personnes : 43 €

Petit-déjeuner complet au bar : 5 € /personne.

Petit-déjeuner au self : 2,50 € /personne.

Formule « 3 en 1 », Dîner, Nuit, Petit-déjeuner

1 personne : 50 € (Boissons non comprises)

2 personnes : 80 € (Boissons non comprises)

Cette formule n'est pas proposée lors des soirées spéciales et à thème

Informations et réservations au : **04 50 97 02 83**

Un peu d'histoire

L'emplacement du lycée actuel a été défini en 1955 sous forme d'un « Collège d'enseignement technique hôtelier de jeunes filles ».

En 1960, M. Louis Joxe, alors Ministre de l'Éducation Nationale inaugura l'établissement devenu lycée.

C'est en 1985 que M. Robert Pacreau, Proviseur, décida de baptiser ce lycée du nom du premier chef Haut-savoyard à avoir obtenu 3 étoiles au Michelin : François Bise.

L'établissement a formé bon nombre de générations d'hôteliers. Il a vu passer dans ses cuisines des grands chefs de renom comme Marc Veyrat pour transmettre leurs compétences et leurs savoir-faire à nos élèves.

En 1999, deux ans de travaux ont permis au lycée de se doter de moyens techniques et pédagogiques des plus professionnels pour continuer sa mission de formation auprès des générations futures...

De génération en génération, François Bise, une histoire de transmission

En 1890 François Bise quitte la métairie familiale pour l'Hôtel d'Angleterre à Annecy, puis à la cuisine de la Compagnie des bateaux il rencontre Marie Fontaine, fille du pontonnier, avec laquelle il se marie.

En 1903, le couple ouvre un restaurant, à Talloires dans un modeste chalet au bord du lac : François dit le Père Bise se charge de l'accueil, Marie s'installe en cuisine où elle concocte des plats traditionnels. Le restaurant ne va pas tarder à recevoir une clientèle huppée qui va contribuer à sa renommée.

De leur union naîtra Marius et Georges. Marius assumera la succession paternelle. En 1928 avec sa femme Marguerite, ils agrandissent le chalet qui devient « L'Auberge du Père Bise ». Marguerite excellente cuisinière, va permettre à l'auberge d'acquérir 2 étoiles au Guide Michelin en 1933.

Marius et Marguerite auront un fils, François, en 1928. Comme son père il assurera la succession après un apprentissage chez Fernand Point à Vienne et un passage chez Larue à Paris. Il revient auprès de sa mère en cuisine et permet à l'Auberge du Père Bise de décrocher une 3^{ème} étoile qu'il gardera de 1951 à 1983 !

François Bise sera le seul homme de la dynastie Bise à régner sur les fourneaux de 1953 à 1984.

Avec sa femme Charlyne, il reprend l'Auberge en 1957. En cuisine, il enrichit la carte de ses créations : tourte de canard truffé, blanquette de homard breton aux petits légumes, et en hommage à sa mère qui l'encourage à innover, les filets de perche Marguerite.

François Bise enseignera à sa fille Sophie toute la tradition culinaire familiale, ainsi que les grands classiques de la cuisine française avant de s'éteindre en 1984 à l'âge de 56 ans.

En hommage à ce grand chef notre lycée portera son nom en 1985.

L'Auberge du Père Bise a été reprise par le Chef étoilé Jean Sulpice en Mai 2017.