

LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE
François Bise
—
BONNEVILLE

***** MENUS *****
du 20 Janvier 2021
au 09 Avril 2021

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 fournies 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 18 Janvier au Vendredi 22 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 18 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 19 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 20 Janvier	DÎNER
Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir" 15,00 €	Soirée « Cajun » Cuisine métissée « Made in America » Soupe au homard d'Acadie Jambalaya « Terre et Mer » de Louisiane Tarte aux noix de pécan, glace au sirop d'érable 23,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 21 Janvier	DÎNER
« Nouvelle Aquitaine » Garbure limousine, émietté de canard gras Poulet basquaise, pommes sarladaises Gâteau basque, chantilly chabichou et glace patxaran 15,00 €	« L'Asie » Bo Boon aux gambas, éclats de cacahouètes, chips de riz Canard laqué, wok de légumes, caramel épicé Biscuit léger crème au thé vert matcha, fruits de saison flambés au saké 23,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 22 Janvier	DÎNER
Petit gâteau de foie de volaille, coulis d'écrevisses Tournedos de veau, pommes de terre et blettes libres Mousse au fromage blanc, crémeux passion et pains d'épices 15,00 €		

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







Semaine du Lundi 25 Janvier au Vendredi 29 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 25 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 26 Janvier	DÎNER
		<p>Lingot de foie gras de canard aux épices douces et sorbet petit pois</p> <p>Lotte et chorizo, risotto de petit épeautre et jus corsé</p> <p>Poire fondante en robe croustillante</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 27 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO</p> <p>Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Bouchon Lyonnais »</p> <p>Buffet d'entrées « classiques des bouchons »</p> <p>Tout est bon dans le cochon ou soufflé de brochet, garnitures de circonstances et de saison</p> <p>Cervelle de canut, préparée par nos soins</p> <p>Chariot de desserts des « gones »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 28 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO</p> <p>Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Menu States en version gastronomique »</p> <p>Lobster roll : pain américain, homard</p> <p>Ribs confits, pommes croustillantes</p> <p>Lane cake : Biscuit moelleux orange confite, glace aux noix de pécan</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 29 Janvier	DÎNER
<p>Beignets de gambas, cromesquis de crabe, coulis de céleri et pomme verte</p> <p>Cuisse de volaille farcie cuisson libre, flan de légumes et risotto aux champignons</p> <p>Tarte tatin crème au whisky 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 01 Février au Vendredi 05 Février		
DÉJEUNER	Lundi 01 Février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 02 Février	DÎNER
<p>« La Bretagne »</p> <p>Plateau de fruits de mer Gigot d'agneau cuit 7 heures à basse température, flan de légumes et pommes Anna Crêpes Flambées</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« De 0 à 4810 mètres »</p> <p>Assiette de fruits de mer, pains maison Suprême de pigeon et caillette au foie gras, les cuisses croustillantes, galette de maïs L'ascension du Mont-Blanc</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 03 Février	DÎNER
<p>« Cuisine du Ch'ti, chez d'min coin »</p> <p>Potjevlech Carbonnade de bœuf à la bière du Ch'ti Tarte au Libouli du Nord, sorbet genièvre, crumble spéculoos</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Soirée Carnaval de Venise »</p> <p>Carpaccio de Cipriani Fegato e bigoli alla veneziana Frittole e « gelataio »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 04 Février	DÎNER
<p>« Bourgogne Franche-Comté »</p> <p>Œuf meurette et tartine d'escargots Poulet poché au chablis, gratin de pommes de terre, trompettes et morbier Paires belle Dijonnaise, pets de nonnes et sorbet cassis</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Soirée gala en Noir et Blanc »</p> <p>Le Foie gras Le Bœuf L'Œuf</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 05 Février	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 22 Février au Vendredi 26 Février

DÉJEUNER	Lundi 22 Février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 Février	DÎNER
		<p><u>Soirée « Terre et mer »</u></p> <p>Filet de sole meunière, une touche de modernité Paleron et macreuse en cuisson longue à la Mondeuse, carottes confites et mousseline de belle de Fontenay Tartelette pomme vanille et caramel</p> <p align="right">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 24 Février	DÎNER
		<p>« Soirée Partage des compétences » avec les élèves de l'IME du Championnet à Megève</p> <p>Menu « Plein les yeux et les papilles »</p> <p>Composition de « Trompe l'œil » et associations un peu décalées ! Dépaysement et bonne humeur garantie</p> <p align="right">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 25 Février	DÎNER
		<p>« So British »</p> <p>Effiloché de saumon, buns, crème d'herbes Gigot d'agneau sauce menthe, choux rouge confit, purée haricot blanc Apple-pie, carott cake</p> <p align="right">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 26 Février	DÎNER
<p>Crevettes en bouillon, ravioles croustillantes, cassis moutarde</p> <p>Cabillaud en papillote sauce vin rouge, déclinaison de potiron</p> <p>Tarte au chocolat blanc, cassis</p> <p align="right">15,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 01 Mars au Vendredi 05 Mars

DÉJEUNER	Lundi 01 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 02 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 03 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 04 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 05 Mars	DÎNER
<p>Terrine de campagne sauce gribiche et bouquet de salade</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes</p> <p>Tarte tatin et glace vanille</p> <p>15,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 08 Mars au Vendredi 12 Mars

DÉJEUNER

Lundi 08 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 09 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 10 Mars

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 11 Mars

DÎNER









DÉJEUNER

Vendredi 12 Mars







DÎNER









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

Semaine du Lundi 15 Mars au Vendredi 19 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 15 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 16 Mars	DÎNER
<p>« Territoires d'Outre-mer »</p> <p>Féroce d'avocat Colombo de poulet, frites de banane plantin et patates douces Banane flambée au rhum, tartare de fruits exotiques, sorbet passion</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 17 Mars	DÎNER
<p>« Île de France »</p> <p>Cromesquis d'escargots jambon de pays, purée de panais Côte de Bœuf sauce choron, pommes Pont-neuf, tian de légumes Saint-Honoré revisité</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 18 Mars	DÎNER
<p>« Antilles »</p> <p>Soupe Z'habitants et accras Rougaille Z'oeufs saucisse, ignam, manioc et riz sauvage Tarte blanc manger coco, ganache goyave et chapeau</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 19 Mars	DÎNER
<p>Royal de carotte à la coriandre et espuma au gingembre Filet de truite sauce au vin rouge, écrasé de pommes de terre aux champignons et cocotte de légumes Crêpes suzette</p> <p>15,00 €</p>		








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

Semaine du Lundi 22 Mars au Vendredi 04 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 22 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 Mars	DÎNER
<p>« Pays de la Loire »</p> <p>Salade de mâche et chèvre chaud (bar à vinaigrette)</p> <p>Filet de sandre beurre nantais, risotto et méli-mélo de légumes</p> <p>Tarte tatin et orange, caramel beurre salé, siphon chantilly cointreau</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 24 Mars	DÎNER
<p>Accras de morue</p> <p>Mignon de porc et lait de coco, gratin de christophines</p> <p>Carpaccio d'ananas, biscuit moelleux aux amandes, flan de maracudja</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 25 Mars	DÎNER
<p>« Servir et mettre en scène les Arts de la Table »</p> <p>Risotto de céleri et œuf parfait</p> <p>Magret braisé basse température, gâteau de semoule, mangue et jus verveine</p> <p>Baba flambé au rhum</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 26 Mars	DÎNER
<p>Beignets de crevette sauce andalouse</p> <p>Paleron de bœuf braisé au ras el hanout et légumes glacés</p> <p>Tarte citron meringuée</p> <p>15,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 29 Mars au Vendredi 02 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 29 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 30 Mars	DÎNER
<p>« L'Aquitaine »</p> <p>L'asperge de la tête au pied Côte de bœuf sauce béarnaise, pommes Pont-neuf Assiette gourmande d'Aquitaine</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 31 Mars	DÎNER
<p>« Languedoc Roussillon »</p> <p>Civet de lotte et galette de polenta Joue de bœuf aux poireaux et girolles, bouillon d'huile d'olive (Pierre Louis Marin) Mille-feuille</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 01 Avril	DÎNER
<p>« Menu Disney »</p> <p>Ratatouille revisité Gumbo de Tianna Pomme d'amour « Blanche neige »</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 02 Avril	DÎNER
<p>Rouleaux de printemps sauce au gingembre Pot au feu asiatique et riz aux épices Ananas flambé, glace rhum-raisis</p> <p>15,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 05 Avril au Vendredi 09 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 05 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 Avril	DÎNER
		<p>« Soirée exceptionnelle » Organisée par les élèves de 1^{PRO A} pour financer leur Chef d'œuvre</p> <p>Very Food Trip Menu à découvrir</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 07 Avril	DÎNER
<p>« Rhône-Alpes »</p> <p>Filet de féra grenobloise, poêlé de courgettes Suprême de pintadeau, ravioles sauce au bleu du Vercors, légumes Tarte aux noix ou Brioche de Saint-Genix et nougat glacé</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 08 Avril	DÎNER
<p>« La cuisine aux épices »</p> <p>Feuilleté d'asperges aux épices indiennes Agneau confit à la vanille et croustille de riz Rhubarbe en déclinaison de poivre et glace pain d'épices</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 09 Avril	DÎNER
		

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

RÉSERVATION À LA BRASSERIE

04 50 97 02 83

restaurantlhfb@gmail.com



LE FONCTIONNEMENT DE LA BRASSERIE

L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies 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 14h00 au plus tard 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

La Brasserie est ouverte tous **les midis du Lundi au Vendredi.**

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15

TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 8 €

Entrée + Plat + Dessert : 10 €

Semaine du Lundi 18 Janvier au Vendredi 22 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 18 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 19 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 20 Janvier

Mouclade au curry
Darne de colin dугléré, pommes à l'anglaise
Galette charentaise, glace à l'angélique

DÉJEUNER
Jeudi 21 Janvier

Crumble et royale de carotte au cumin, sucrine aux amandes
Filet de truite sauce vin blanc, riz pilaf
Nougat glacé

DÉJEUNER
Vendredi 22 Janvier

Terrine de légumes, accompagnée de sa petite salade
Burger maison, potatoes
Crème brûlée

Semaine du Lundi 25 Janvier au Vendredi 29 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 25 Janvier

Pela des Aravis
Diots au vin blanc, polenta
Coupe Mont-Blanc

DÉJEUNER
Mardi 26 Janvier

Bouillon de légumes aux vermicelles
Garbure au canard et garnitures
Soupe de fruits d'hiver aux épices

DÉJEUNER
Mercredi 27 Janvier

Salade de crudités
Poulet grillé à l'américaine, tomates rôties, champignons sauce diable,
pommes pailles
Salade d'ananas au basilic

DÉJEUNER
Jeudi 28 Janvier

Œuf poché au comté, navet croquant, noix et champignons
Pavé de saumon sauté, poireaux en deux façons,
gratin de pommes de terre
Rose de pommes et glace vanille

DÉJEUNER
Vendredi 29 Janvier

Tartare de bœuf
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Tartelette Bourdaloue

Semaine du Lundi 01 Février au Vendredi 05 Février

DÉJEUNER
Lundi 01 février

Couscous Royal
Briouats au miel, glace au lait d'amande

DÉJEUNER
Mardi 02 Février

Consommé brunoise
Soupe savoyarde et ses accompagnements
Soupe de fruits exotiques à la vanille

DÉJEUNER
Mercredi 03 Février

Salade de croustillant de reblochon
Fricassée de volaille façon vallée d'auge, riz pilaf
Tarte façon snikers

DÉJEUNER
Jeudi 04 Février

Cappuccino de lentilles, œuf poché et crème montée au lard fumé
Pavé de lieu noir sauté, céleri en deux façons,
gratin de pommes de terre
Tartelette aux pommes et glace vanille

DÉJEUNER
Vendredi 05 Février



Semaine du Lundi 22 Février au Vendredi 26 Février

DÉJEUNER
Lundi 22 Février



DÉJEUNER
Mardi 23 Février

Salade d'accueil
Burger du moment
Brownie New-yorkais

DÉJEUNER
Mercredi 24 Février

Œufs frits au bacon
Tendron de veau à la milanaise, spaghettis
Opéra

DÉJEUNER
Jeudi 25 Février

Tartine d'avocat et croustille de lard fumé
Blanquette de veau à l'ancienne,
pommes boulangères
Choux craquelin, fraises Tagada

DÉJEUNER
Vendredi 26 Février

Œuf bénédicte au jambon
Steak sauce au poivre, frites maison et légumes du moment
Tartelette sablée au chocolat

Semaine du Lundi 01 Mars au Vendredi 05 Mars

DÉJEUNER
Lundi 01 Mars



DÉJEUNER
Mardi 02 Mars

Salade du moment
Burger selon l'inspiration
Fondant au chocolat, noix de pécan

DÉJEUNER
Mercredi 03 Mars

Gnocchis à la parisienne
Pavé de sandre, beurre blanc, légumes de saisons
Bavarois rubanais

DÉJEUNER
Jeudi 04 Mars

Tartine italienne
Blanquette de veau aux champignons et petits oignons,
pommes boulangères
Choux craquelin carambar

DÉJEUNER
Vendredi 05 Mars



Semaine du Lundi 08 Mars au Vendredi 12 mars

DÉJEUNER
Lundi 08 Mars



DÉJEUNER
Mardi 09 mars

Tarte fine aux légumes, copeaux de parmesan
Couscous ultime
«Yotam OTTOLENGHI »
Création autour du fruit

DÉJEUNER
Mercredi 10 mars

Salade d'aigre doux de parme
Daube provençale, pommes croquettes
Crème brûlée tagada

DÉJEUNER
Jeudi 11 mars

Potage Conti, poitrine de porc croustillante
Osso-buco à la milanaise, tagliatelles
Tarte aux poires et amandes

DÉJEUNER
Vendredi 12 mars

Velouté de brocolis
Fish and chips, sauce tartare maison
Crumble de pommes et sorbet cassis

Semaine du Lundi 15 Mars au Vendredi 19 Mars

DÉJEUNER
Lundi 15 mars

Omelette Bio aux herbes
Poulet cocotte grand mère Bio
Feuilleté aux pommes de Savoie

DÉJEUNER
Mardi 16 Mars



DÉJEUNER
Mercredi 17 Mars



DÉJEUNER
Jeudi 18 Mars



DÉJEUNER
Vendredi 19 mars



Semaine du Lundi 22 Mars au Vendredi 26 Mars

DÉJEUNER
Lundi 22 Mars

Tofu caramélisé et petits oignons
Tagliatelles au pistou et concassé de tomates
Moelleux au chocolat Vegan

DÉJEUNER
Mardi 23 Mars



DÉJEUNER
Mercredi 24 Mars



DÉJEUNER
Jeudi 25 Mars



DÉJEUNER
Vendredi 26 Mars



Semaine du Lundi 29 Mars au Vendredi 02 Avril

DÉJEUNER
Lundi 29 Mars

Avocats crevettes
Petit salé aux lentilles
Tarte Bourdaloue

DÉJEUNER
Mardi 30 Mars



DÉJEUNER
Mercredi 31 Mars



DÉJEUNER
Jeudi 01 Avril



DÉJEUNER
Vendredi 02 Avril



Semaine du Lundi 05 Avril au Vendredi 09 Avril

DÉJEUNER
Lundi 05 Avril



DÉJEUNER
Mardi 06 Avril



DÉJEUNER
Mercredi 07 Avril



DÉJEUNER
Jeudi 08 Avril



DÉJEUNER
Vendredi 09 Avril



Le service des réservations fonctionne
du Lundi dès 15h00 et du Mardi au Vendredi
de 9h00 à 18h00

L'accès au Restaurant d'application et à la Brasserie se font 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.