

## Au Pointet, des élèves solidaires...



**Ces derniers temps, les élèves en section hôtellerie-restaurant du lycée Pointet de Thann se sont particulièrement distingués. Certains en lançant une opération caritative, d'autres en se perfectionnant au contact d'un chef étoilé.**

Le 10/04/2019 05:00 par Michel TSCHANN , actualisé le 09/04/2019 à 20:03 Vu 10 fois

Encadrées par Laurent Gully, professeur de commercialisation et services, et les professeurs de cuisine Alain Nunninger et Jonathan Geng, les deux brigades constituées par les élèves en section hôtellerie-restaurant du lycée Pointet ont organisé fin janvier leur traditionnel dîner caritatif. Pour l'occasion, elles ont bénéficié du soutien de l'association Les Copains solid'ère, une structure à but non lucratif créée en juin 2015 par une bande d'amis habsheimois qui a eu une idée simple : aider à organiser des manifestations et reverser les bénéfices à une association locale.

Les Copains solid'ère ont donc été un relais entre le lycée et les bénéficiaires de ce don, à savoir l'association Trisomie 21 Alsace. Un menu spécial à 30 € (amuse-bouche, huître gratinée, raviole de bolet, écume aux senteurs de truffe, quasi de veau, sauce crémeuse et légumes du marché, entremets chocolat-mandarine) a permis de récolter la somme de 732 €.

Et puis, le mercredi 27 mars, les élèves ont accueilli Laurent Arbeit, chef de l'Auberge Saint-Laurent à Sierentz. Quelques jours auparavant, ce dernier les avait invités dans son restaurant pour les aider à mettre au point un menu exceptionnel ( [L'Alsace du 13 mars 2019](#) ).

Le jour J, Laurent Arbeit s'est joint aux brigades du restaurant d'application Le Charlemagne pour réaliser avec les élèves un dîner de gala : jaune d'œuf mariné au Melfort, artichaut, chips et fleur de bourrache. Foie gras poêlé, betterave et jus de griotte, noix de Saint-Jacques, courge confite, sabayon au maggi, suprême de pintade rôtie au lard gras paysan, champignon farci. Et, en dessert, barre chocolatée, soufflé glacé au praliné, noisettes torréfiées.

« La soirée a été un succès. C'était complet depuis des semaines », souligne Jonathan Geng. Les 60 convives ont chaleureusement applaudi la brigade de restaurant, dirigée par Albane Fritsch et Damien Simler, professeurs de commercialisation et services, ainsi que la brigade de cuisine, dirigée par Alain Nunninger et Jonathan Geng.

**« Vous pouvez être fiers »**

Le chef Laurent Arbeit a pris la parole en fin de soirée pour féliciter les élèves et les enseignants pour leur *sérieux et leur professionnalisme*. « *Vous pouvez être fiers de la qualité de la prestation de ce soir. Vous avez fait preuve de minutie, de précision et d'une rigueur remarquable. C'est un métier dans lequel on peut s'épanouir lorsqu'on le fait avec le cœur. Je vous encourage à poursuivre ainsi et peut-être aurons-nous l'occasion de retravailler ensemble un jour.* »

[c.lalsace.fr](http://c.lalsace.fr)

## ... et talentueux



---

**Chaque année, les lycéens du Pointet participent à une journée entièrement consacrée aux talents et à l'expression. Le mardi 2 avril, c'était la cinquième édition.**

Le 10/04/2019 05:00 par M.T. , actualisé le 09/04/2019 à 20:03 Vu 2 fois

Il y en avait pour tous les goûts et toutes les sensibilités durant la cinquième journée des talents au lycée Pointet de Thann, au cours de laquelle les élèves participent à des ateliers et animations encadrés par des professeurs ou des professionnels.

Le programme de la matinée proposait par exemple des activités sportives : tennis de table avec Carine Baccara (EPS), step, salsa avec Michel Dantzer (EPS), slam avec Ophélie Haberkorn (lettres-histoire). On avait également la possibilité de s'initier à la photo grâce aux conseils délivrés par Laurence Buren, professeur de lettres-anglais. Marc Riethmuller, Mathieu Burkart et Laurent Gully, professeurs de cuisine, initiaient les amateurs à servir un cocktail (sans alcool), à découper des fruits, à confectionner des gâteaux. Emma Porcher, documentaliste, a encadré, pour sa part, un atelier d'improvisation théâtre. Dans une salle voisine, la communication était stimulée par Latifa Sialiti (CPE) et plus loin, Isabelle Bollène, chef d'agence de L'Alsace à Thann, expliquait son métier de journaliste. Pour d'autres, on proposait des activités plus ludiques : jeux vidéo, origami, mandala, calligraphie, chiffres et lettres, jeux de société, bricolage...

### **Un clip contre le harcèlement**

La journée était immortalisée par les superbes photos de Manon et Celyann, diffusées sur Instagram. « *Tenez compte du droit à l'image avant de les envoyer sur les réseaux sociaux* », leur a recommandé Emma Porcher.

En début d'après-midi, tous les participants se sont regroupés au gymnase pour assister à la projection du clip vidéo réalisé par la mini-entreprise des secondes commerce. « *Ce film dénonce le harcèlement dont peuvent être victimes certains de nos camarades. Il permettra de mieux écouter nos bracelets destinés à lutter contre ce fléau* », confient Naoumy et Maël, les deux auteurs du clip qui ont endossé les rôles principaux.

« *Éclatez-vous !* », lance ensuite Tommy, l'animateur. Et aussitôt, l'ambiance dans la grande salle monte d'un cran, au rythme du hip-hop : on danse, on rit et on applaudit les artistes qui se sont lancés dans une chorégraphie époustouflante.

[c.lalsace.fr](http://c.lalsace.fr)

## **Trois articles de lycéens**

---

Dans le cadre de la journée des talents, un atelier presse écrite était proposé. Trois élèves ont rédigé un article sur la journée. Les voici.

Manon Kirtz-Narcon, élève en terminale bac pro commercialisation et service en restaurant.- Différentes activités ont été proposées pendant la journée des talents dans tous les domaines, pour que tous les élèves du lycée des métiers Charles-Pointet découvrent les divers ateliers. Du côté de l'hôtellerie, nous retrouvons les chefs, MM. Riethmuller et Burkart, ainsi que M. Gully, pour un atelier où sont proposées trois activités, pâtisserie, découpe de fruits et cocktails.

Pour la pâtisserie, chef Riethmuller a pris en charge des élèves souhaitant découvrir de nouvelles recettes de viennoiseries et desserts. Le groupe était séparé en quatre ateliers, le premier était occupé à faire des tartelettes au citron, le second des choux à la crème, le troisième des tartes poire-chocolat et le quatrième groupe confectionnait des gâteaux forêt-noire. Les élèves, professeurs, et intervenants ont pu déguster les pâtisseries confectionnées à 14 h 30, après le spectacle.

En ce qui concerne l'atelier bar, de M. Gully, le but était principalement de démontrer aux élèves qu'ils peuvent boire autre chose que du soda. Le professeur proposait aux élèves de choisir une base de départ composée de jus de fruits pour le cocktail, les élèves ont choisi jus de pamplemousse, jus de tomate et jus d'orange. Après avoir goûté, les élèves ainsi que le professeur ont choisi de rajouter du jus de citron ainsi que du sel de céleri et du tabasco, et pour finir un trait de sirop de sucre de canne, tout en veillant à vérifier la balance du goût, à bien peser l'acidité, l'amertume, le sucré et le salé. Durant cet atelier, les élèves ont aussi découvert les smoothies.

Et pour finir, l'atelier découpe de chef Burkart consistait à faire découvrir les préparations préliminaires : nettoyer les fruits, les éplucher et les découper. Les fruits que les élèves ont pu découper sont des oranges, des pamplemousses, des citrons, des ananas, des kiwis, des fraises, des mangues, etc.

**Antoine Schruoffeneger, en terminale bac pro commercialisation et services en restauration.-** Dans le cadre des ateliers proposés dans la matinée, il y avait trois activités sportives, comme le tennis de table encadré par Mme Baccara, professeure d'EPS. Douze élèves ont participé à l'activité chaque heure. Les participants ont apprécié ce sport. Les enseignants, M. Dantzer et M. Lacroix, ont également initié les élèves à la salsa et au step. Les 18 élèves ont passé un moment agréable dans la joie et la bonne humeur.

Florian, élève en commerce.- Les enseignants et les intervenants extérieurs ont encadré les ateliers proposés aux élèves : photo, tricot, Excel, confection de cookies et cocktails, théâtre d'improvisation, peinture acrylique... step, slam, mais aussi débats sur le thème de l'écologie, du numérique, le mieux vivre ensemble au lycée... J'ai eu l'occasion d'assister à l'atelier de sophrologie qui était encadré par Monique Ross, sophrologue. Le groupe était constitué de cinq à six personnes, les élèves étaient détendus et écoutaient de la musique dans une ambiance calme et sereine. Cette journée s'est terminée par la dégustation de pâtisseries, un spectacle et un karaoké.