

# Projet “Back to school” du mardi 29 Novembre 2022 – L’Inattendu

Ce projet nommé « Back to school » à pour but d’inviter un chef connu et reconnu de la région tous les mois et demi afin qu’il puisse venir prodiguer ses conseils auprès de nos élèves d’hôtellerie en réalisant un menu 4 services qu’il aura lui-même défini.

Nous commencerons le mardi 29 novembre avec le chef du restaurant L’Inattendu à Ath qui vient d’être gratifié d’un 13,5/20 par le Gault-et Millau et qui sera présent avec toute son équipe de salle et de cuisine.

# Menu

*'Back to school'*

**BY BENJAMIN FONTAINE DE "L'INNATENDU" À  
ATH**

AU RESTAURANT "CARBONNELLE"  
LE MARDI 29 NOVEMBRE 2022

## MISES EN BOUCHE

Sablé amande/Patate douce/Beaufort  
Crème brûlée au foie gras/Confiture d'orange  
\*Ruffus

## ENTRÉE

Saint-Jacques snackées/Topinambour oxydé/Crumble  
pistache/Yuzu/Emulsion au beurre  
\* Domaine de La Denante Saint-Véran

## PLAT

Biche lardée/Pomme de terre en texture/Girolles/Coing/Jus au  
porto  
\*Domaine de La Soléiade Vacqueyras

## DESSERT

Mille-feuilles/Chocolat au lait/Fruit de la  
passion/Cacahuète/Céleri-rave à l'huile de noisettes  
Café  
\*Pacherenc du Vic-Bilh "Folie de Roi"

## INFORMATIONS

Réservation souhaitée pour le jeudi 24 novembre 2022 au plus  
tard à l'adresse mail: [restaurant.didactiqueevalitma.be](mailto:restaurant.didactiqueevalitma.be)  
(nom+nombre de couverts)

Ouverture du restaurant à 12H15.

Menu vins compris au prix de 42,00 TTC ou 30,00 TTC hors  
vins

Nombre de couverts limité

Paiement par carte uniquement

Entrée parking rue de La Prévoyance

**ITCF VAL-ITMA**



**« L'Inattendu, c'est l'histoire d'Amélie et Benjamin aux parcours atypiques réunis par une passion commune : les Arts de la Table. »**



**Amélie**, dynamique, souriante, une main de fer dans un gant de velours a commencé sa carrière comme assistante sociale. C'est durant ses études qu'elle découvre le monde de la restauration via de multiples jobs d'extra. Après plusieurs années, elle décide de faire le pas et de s'y consacrer entièrement. Elle en gardera cependant son amour du contact humain. Du Kesketumijotes, au Vieux Château, jusqu'à L'Impératif, elle n'a de cesse d'améliorer la qualité de son service.

Durant ces 14 dernières années, **Benjamin** n'a cessé d'apprendre et de se perfectionner en cuisine. Il sort diplômé de l'IPES d'Ath et s'est spécialisé au Val-Itma pendant 2 années (traiteur, cuisine du Monde etc.). Sa soif d'apprentissage et de défis le pousse à participer à différents concours culinaires (meilleur Jeune Chef Rôtisseur de Belgique, Second au Trophée Eric Martin notamment) ainsi qu'à Objectif Top Chef en 2015. Il passera par plusieurs grandes Maisons (Château du Milord \*\*, Jardin Tropical (Tenerife), L'Agathopède, L'Impératif, etc).

## Retour sur la journée

Voici une journée certes fatigante qui se termine, mais oh combien enrichissante pour nos élèves !

En effet, ce jour était le premier que nous espérons d'une longue série, car c'était celui du projet « Back to school » ou le Chef Benjamin Fontaine du restaurant L'Inattendu à Ath est venu accompagné de son équipe réaliser un menu qu'il avait pensé et pour lequel les élèves accompagnés de leur professeur de cuisine ont pu découvrir les techniques du chef qui plus est, est un ancien de l'école.

Un réel succès à tous les niveaux, tant par la motivation du chef et de son équipe, de l'intérêt suscité par élèves d'être à coté de ceux-ci et du succès rencontré par la clientèle. Notélé est d'ailleurs venu faire un reportage à l'occasion de cet évènement.

En salle, ce fut un sacré défi également de devoir assurer un service dans une salle de restaurant qui affichait complet, mené de mains de maître par l'autre partie des élèves accompagnés par leurs professeurs.

La transmission des savoirs est en perpétuel évolution et nous avons à cœur au sein de ITCF VAL-ITMA de faire perdurer ceux-ci pour le bien être de nos élèves.

Prochain rendez-vous avec un autre chef fixé au 31/01/2023.

N'hésitez pas à suivre nos informations sur notre page Facebook et pensez à la partager !

**Nos posts Facebook pour l'évènement :**

<https://www.facebook.com/ValItma/posts/pfbid02744nZ64XyCh6h4vgtg9xJP6WNABWuSQrb8tKpMWmB4uSK5KdPqmLewKSWqrc2hcol>

<https://www.facebook.com/ValItma/posts/pfbid02WjVY95FLz3tW6jyo3e8yASbTEbZ5M8sqiYrY3RLw6dq4QCc9S6bbnD6h2fVRmdzvl>

**Lien vers le reportage Notélé :**

<https://www.notele.be/it8-media124390-benjamin-fontaine-chef-cuisinier-de-l-inattendu-dans-les-cuisines-de-l-itcf-val-itma.html>