

SELECTOR SECULIAR SECTION NOTRE-DAME LA RICHE à Tours



À la table du Roi Soirée à thème Vendredi 15 mars 2019

la Gabarre finit son année en beauté ce vendredi 15 mars avec son avant-dernière soirée à thème « À la table du roi ». Pour l'occasion l'équipe de service s'est parée à la mode de Versailles au temps du Roi Soleil, créant ainsi une ambiance des





une ambiance des plus « royales » au 13 rue de la Bourde. Un menu copieux spécialement conçu avec les ingrédients de l'époque fut servi en la présence du roi lui-même et de sa reine (incarnés par deux des professeurs encadrants). Enfin, il fut accordé aux convives, entre deux services, de visiter le célèbre château grâce à une technologie avancée de réalité virtuelle.







Un événement fort bien mené selon les critiques, annonçant pour la rentrée prochaine beaucoup de travail pour cette équipe pédagogique très investie. En attendant nous souhaitons une bonne chance à ces apprentis magiciens de la cuisine qui ne vont pas tarder à passer leur diplôme...

ACTUALITÉ



Rest'hotel salon des métiers de bouche 10 et 11 mars 2019, Grand Hall à Tours.

C'est aux côtés de notre partenaire METRO que nos jeunes apprentis ont pu participer à cet événement incontournable autour des métiers de bouche. Deux jours intenses pour nos élèves!



Concours des petits champions de la lecture

Vendredi 8 mars 2019

Zélie GARCIA élève de CM2 à été lauréate en finale départementale du concours des petits champions de la lecture ce vendredi 8 mars. Si elle ne franchit pas les régionales, ira-t-elle au national (qui auront lieu à Paris, à la Comédie Française)? On lui souhaite une bonne chance!



ACTUALITÉ

Classe découverte Du lundi 18 au vendredi 22 mars 2019

Les 2 classes de CE2 de l'école Ste-Agnès se sont préparées activement pour leur séjour au Domaine de Chalès à Nouan-Le-Fuzelier dans le Loir-Et-Cher. Les thèmes principaux de ce séjour seront la nature et l'astronomie.



Découverte du musée de Sologne

+d'infos sur le blog de l'école https://fenetrecm22.blogspot.com



Inauguration de l'espace événementiel

Jeudi 14 mars, la Gabarre.

Une inauguration réalisée sous le thème de la saint Patrick. Au programme des animations des plus joyeuses soulignées d'un buffet de qualité, réalisé une fois de plus par nos élèves de l'École Hôtelière et sous la direction de leurs professeurs.

La cuillère québécoise est fabriquée sur place près de Trois Rivières dans une fabrique artisanale du nom de Caron L'Ecuyer. Elle est taillée directement dans le coeur du bois de l'érable en un seul morceau, ce qu'il lui permet d'avoir une excellente flexibilité durant la frappe de celle ci sur la jambe, le bras ou la main. Le rapport avec la Saint Patrick?

Elle s'adapte très bien aux rythmes celtiques Irlandais!



Un grand merci à tous nos bénévoles pour l'animation de cette belle soirée!



Non je ne vous dirai pas QUI est au premier plan...



Soirée Prestige en Touraine par le CJD*

Vendredi 15 mars 2019

Tous les deux ans, le CJD Tours organise un événement « Prestige » ouvert à tous les acteurs du territoire. Cette année c'est sous le thème « Gastronomie, Économie et Territoire » que le CJD accueillera le public le 28 mai prochain à la prestigieuse Grange de Meslay. Pour cette occasion la réalisation des 500 couverts a été confiée à la brigade de l'École Hôtelière Notre-Dame La Riche, qui sera dirigée par un chef étoilé.

*Centre des Jeunes Dirigeants d'entreprise



C'est officiel, NDLR signe la réalisation de 500 couverts



Futurs champions?

Qualifications pour nos Juniors section basket

Vendredi 15 mars 2019

Bravo à notre section sportive basket, sélectionnée en catégorie junior pour le championnat national qui aura lieu à Nantes les 2, 3 et 4 avril prochains!



ET ON N'OUBLIE PAS...

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

06.22.58.07.56 lagabarre@ndir.fr