



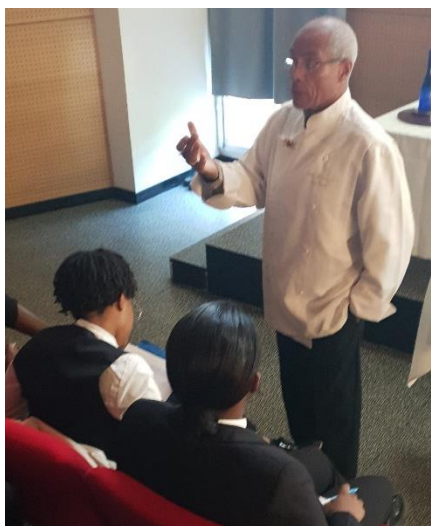
POTEL & CHABOT
PARIS



MERCREDI 2 OCTOBRE 2019

Conférence de M. James Roy, Potel & Chabot – Classe 1BTSHR

Sous la direction de **M. Philippe Gardette**, Professeur de Cuisine et de **M. Benjamin Milloux**, Professeur de Service, les élèves de la **classe 1BTSHR** ont eu le privilège, dans leur cadre de leur formation, de recevoir **M. James Roy**, **Chef Evénements Extérieurs de Potel & Chabot**.



La conférence-débat portait sur l'organisation d'une prestation « traiteur » : du 1^{er} RDV avec le client jusqu'à la livraison finale de la prestation.

Les élèves 1BTSHR ont été très curieux et ont posé beaucoup de questions. Ils ont été captivés par le discours et l'éloquence de M. James Roy.



Ce dernier a été ravi et impressionné par les questions pertinentes des élèves auxquels il a répondu et apporté ses connaissances avec un réel plaisir.



Ce fut une très belle journée d'échanges qui va permettre aux élèves 1BTSHR de construire leurs projets avec sérénité.

Le **Chef James Roy** a proposé de revenir au cours de l'année pour les aider à faire avancer les projets, puis de les valider en fin de parcours.

UN GRAND MERCI à M. James Roy d'avoir donné de son temps pour nos élèves 1BTSHR.



Philippe Gardette, Benjamin Milloux et James Roy

POTEL ET CHABOT LA GRIFFE DES RECEPTIONS DE PRESTIGE DEPUIS 1820

Une Histoire d'hommes

L'histoire commence en 1820 à Paris, le jour où Jean-François Potel, maître pâtissier rue Vivienne et Étienne Chabot, cuisinier réputé de la cour de France font pot commun et érigent les fondations d'une maison de traiteur à domicile haut de gamme : la société Potel et Chabot.

Très vite le succès s'invite à leur table : ils servent les rois, les institutions et organisent la plupart des grandes inaugurations de chemins de fer.

Forts de leur renommée, ils achètent remises et boutiques, dont celle du magasin de comestibles du plus ancien traiteur parisien, le célèbre Chevet.

Au fil des années, chaque successeur scelle sa pierre à l'édifice. Ainsi, dès 1900, portée par l'incroyable réussite du banquet des maires (23 000 couverts dressés au Jardin des Tuileries), la Maison Potel et Chabot devient le traiteur de référence pour des réceptions à Paris, en France et à l'étranger.

L'histoire continue en France et dans le monde : une histoire rêvée il y a bientôt deux siècles par deux passionnés de gastronomie et d'art de vivre : messieurs Potel et Chabot.