

PONT-DES-DEUX-EAUX | Par la classe de 1^{re} année CAP agent polyvalent de restauration **Belle rencontre culinaire pour les élèves du lycée René-Char**



Grâce à leur professeur de cuisine Valérie Goyne, les élèves de première année de CAP APR du lycée professionnel René Char ont pu concocter un menu régional et de saison avec le chef Claude Lambert. Une rencontre inoubliable !

Dans le cadre du projet de cuisine " Mieux manger au lycée et favoriser de nouveaux horizons professionnels " avec les élèves de première année CAP APR (agent polyvalent de restauration) du lycée Professionnel René-Char, leur professeur de cuisine, Valérie Goyne, avait organisé avant les vacances un TP de cuisine avec Claude Lambert, le chef du Restaurant Gastronomique " La Tonnelle ", (les Angles), au parcours professionnel impressionnant : maître Cuisinier de France, Disciple d'Escoffier, Membre de l'académie Culinaire de France, Maître Restaurateur et Meilleur Ouvrier de France 1990/1993. Pour cette demi-journée, le chef avait établi un menu gastronomique équilibré à partir

des idées de fruits et légumes de saison et régionaux, suggérés par les élèves, lors de leurs recherches actives en classe avec leur professeur : Éclair aux asperges vertes de Provence, Sauce Mousseline au citron et pétales de Parmesan, puis cannellonis d'aubergines et lisette, Tomates au Basilic de Provence et Tapenade Noire Sauce à l'huile d'olive et aux pignons de pin et pour finir verrines de fraises, de Carpentras marinées au Poivre Timut sur lit de crème montée, au Basilic de Provence. Cette belle matinée de travail intense s'est terminée par une dégustation conviviale. Pour prolonger cette rencontre très motivante, les élèves iront prochainement visiter l'établissement gastronomique du Chef.

