

AVIGNON

PONT-DES-DEUX-EAUX | Trois élèves en lice ce soir Des Terminales de René-Char au concours de soupes

Trois élèves en Terminale de la section "CAP APR" (Agent polyvalent de restauration) du lycée René-Char représenteront leur classe ce soir à la 14^e édition du festival des "Soupes en ribambelle" au Pontet (salle de l'Amitié).

C'est la huitième participation du lycée à cet événement. Entraînés dans l'aventure par leur dynamique professeur de cuisine, Valérie Goyne, qui ne compte pas ses heures pour ses élèves, les apprentis cuisiniers ont commencé à travailler à la recette de leur soupe en novembre.

« Ils ont compilé des livres de recettes pour trouver l'inspiration explique leur enseignante. Ce concours, s'inscrit dans deux projets que nous menons à l'année : la Fraîchar'titude, autour des fruits et légumes au fil des saisons, et "Dis-moi dix mots" (les élèves doivent rédiger les recettes d'un menu équilibré dans lesquelles on



Entraînés par leur professeur de cuisine, Valérie Goyne, les élèves de Terminale CAP APR du lycée René Char participent ce soir au concours de soupes en ribambelle avec un velouté de saison au goût exotique...

retrouve certains noms d'ustensiles et d'ingrédients).

Les volontaires, Pascal Renaud, Steven Seng et Romain Sely, étaient dans le groupe "Hiver". Ils avaient déjà concouru l'an passé et étaient motivés pour représenter encore leur classe. Les jeunes de cette promotion sont très investis. Ils ont une attitude très professionnelle. Cette expérience est

enrichissante pour eux. »

Ils ont imaginé un velouté de potimarron épicé avec une note exotique et un ingrédient mystère.

Après plusieurs essais, la recette a été affinée pour trouver la meilleure texture, le meilleur assaisonnement, et validée par Claude Lambert, le chef de "La Tonnelle" (Les Angles), parrain professionnel de la section.