

Escapade gourmande pour les élèves cuisiniers du lycée

Dans le cadre du projet de cuisine "Mieux manger au lycée et favoriser les 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 a organisé la semaine dernière une sortie pédagogique dans le Gard.

Les élèves ont d'abord visité le Moulin à huile de la Chartreuse de Villeneuve-lez-Avignon, construit en 1358 et toujours en activité. Ils ont pu découvrir le processus de fabrication artisanale de l'huile d'olive et dégusté quelques grands crus. Puis ils sont allés à "La Tonnelle" (Les Angles), le restaurant gastronomique du chef Claude Lambert (Maître Cuisinier de France, dis-

ciple Escoffier, finaliste du concours Meilleur ouvrier de France 1990/1993).

Le chef, qui les avait déjà rencontrés au lycée le mois dernier, leur avait concocté un menu du terroir : crespou avec son papeton d'aubergine et de sa caillette, dos de cabillaud Skrei en croûte de Wakamé, risotto de fenouil, cuisse de canard confite, pommes sarladaises et trilogie de desserts.

Les élèves ont découvert de nouvelles saveurs et de nouveaux dressages en assiette qui les ont épatés. Ce fut un régal pour toute l'équipe. La journée s'est poursuivie par la visite de la très fonctionnelle cuisine du chef. Ce fut une belle sortie qui a encouragé les élèves à poursuivre ce projet avec leurs professeurs l'an prochain.



Les élèves de la classe de première année CAP APR du lycée professionnel René-Char et une partie de leurs professeurs sont partie dans le Gard pour une excursion gourmande et culturelle.