

ÉDUCATION ■ Forum hier au lycée Jean-Guéhenno

Les projets s'europeanisent

En gestation depuis un an, le projet d'échange européen Comenius, est en train de se mettre réellement en place pour les sections commerce et hôtellerie.

Dominique Lavalette
Correspondante

Pluridisciplinaire et résolument ouvert sur l'Europe, le projet Comenius gagne du terrain. Après la section bijouterie, pour laquelle les échanges fonctionnent depuis plusieurs années, ce sont maintenant les sections commerce et hôtellerie qui s'exportent au-delà de nos frontières. En présence de deux délégations, venues de Coesfeld en Allemagne et de Stockton en Angleterre, la semaine s'est articulée entre visites de sites, gastronomie régionale, réunions et forums. En tout, ce projet mobilise cent quatre-vingts élèves.

Mobilisation

Hier, mobilisation toute particulière des quatre-vingt-dix élèves de la section commerce, puisque après avoir fait une visite de l'abbaye de Noirlac en français, les jeunes ont



présenté, en langue anglaise, les produits de notre région à leurs invités européens. Les responsables du projet : David Peillet, Yann Kaid et Graziella Fonty, seront présents avec les élèves lors des tout-premiers échanges. En mars 2014, le premier groupe d'élèves partira en Slovaquie, en septembre ce sera vers l'Allemagne et en janvier 2015, en Angleterre.

Les projets Comenius s'établissant sur deux années, le prochain regroupement aura lieu en avril 2015 à Saint-Amand.

Hier, les élèves de

deuxième année Bac pro cuisine et de deuxième année Cap cuisine avaient préparé le repas de midi, articulé autour de spécialités berrichonnes, avec crème de lentilles, escargot en feuilleté, sandre au vinaigre de framboise, ballotine de poule noire du Berry aux sanciaux et poirat, accompagné de sorbet au fromage blanc.

Après le repas, un forum autour de la gastronomie, du tourisme et du commerce, avec l'intervention de producteurs locaux et de professionnels du tourisme, a réuni les participants. ■