

ÉDUCATION ■ Le lycée Guéhenno participe au programme européen comenius sur le thème de la gastronomie

Une valorisation des produits locaux

Le lycée Jean-Guéhenno propose, dans le cadre du programme européen Comenius, un projet autour de la gastronomie locale, du tourisme et du commerce. Hier, les élèves ont fait une présentation de leur projet.

Yassine Azoug
yassine.azoug@centrefrance.com

Le programme comenius permet des échanges et une coopération entre des établissements scolaires en Europe, de la maternelle au lycée. Objectif ? Favoriser le développement personnel et les compétences, notamment linguistiques, tout en développant les notions de citoyenneté européenne et de multiculturalisme. Chaque année, en Europe, comenius relie onze mille établissements, cent mille enseignants et sept cent cinquante mille élèves.

Des échanges avec d'autres lycées européens

Le lycée Jean-Guéhenno a décidé de proposer un projet dans ce cadre-là. « Il a pour thème la valorisation des produits locaux gastronomiques de qualité », explique l'un des professeurs, David Le Peillet. Un projet qui allie gastronomie, tourisme et commerce.



CUISINE. Les lycéens ont cuisiné des plats à base de produits locaux, avec l'aide du chef Philippe Perrichon.

Ainsi, des élèves des bacs professionnels en commerce et cuisine-service se mobilisent autour de la mise en valeur de la gastronomie locale et veulent la faire partager à une échelle européenne. « Cette année, douze établissements partenaires postulent pour le projet. Ils sont d'Espagne, d'Angleterre, de Roumanie, de Slovaquie, d'Italie, de Turquie, de Bulgarie, d'Allemagne, de Lettonie, de Pologne et de France », indique David Le Peillet.

Début juillet, le lycée saura si le projet est validé ou non. Si cela est confirmé, le lycée pourra démarrer une aventure de deux ans, en allant à la rencontre de délégations de plusieurs pays européens, avec des échanges de pratiques, des découvertes de produits gastronomiques de différents territoires.

« Ce projet va permettre d'être mobile une semaine à chaque fois dans différents pays européens. Les élèves seront ambas-

sadeurs de ces produits locaux. Vingt-quatre personnes seront mobiles : des élèves et des professeurs. » Ce projet permettra de mettre en place de vrais partenariats à l'échelle européenne.

Les autres établissements scolaires d'Europe serviront de relais au projet des lycéens saint-amandois. Concrètement, cette mise en valeur se fait par la prise en charge du packaging et la valorisation pour les élèves du bac pro commerce, et par la transformation des produits en

cuisine, leur présentation et leur service en salle par les élèves du bac pro cuisine-service.

Hier, les élèves et leurs professeurs ont ainsi organisé une répétition générale. Au programme : présentation d'un diaporama sur la mise en place de l'offre de produits gastronomiques locaux dans différents points de vente de la région ; préparation des produits avec le chef du restaurant le Saint-Jean à Drevant, Philippe Perrichon, et le professeur de cuisine, Jean-Michel Trehondat ; mise en place d'un buffet pour déguster ces produits locaux.

La réponse de la validation du projet sera connue en juillet

Pour faire découvrir ces produits, les élèves de cuisine ont élaboré le menu suivant : lentilles vertes du Berry, versions salée et sucrée ; sandre fumé, crème berrichonne ; poule noire du Berry ; sorbet au fromage blanc ; poirat. L'après-midi a été consacré à un forum sur les liens entre gastronomie, tourisme et commerce.

Les lycéens sont motivés et investis pour mener ce projet à terme. Hier, il s'agissait véritablement d'une répétition générale. Car si le projet est validé au mois de juillet, des délégations européennes se rendront au lycée saint-amandois, en novembre, où une journée identique sera organisée. ■