

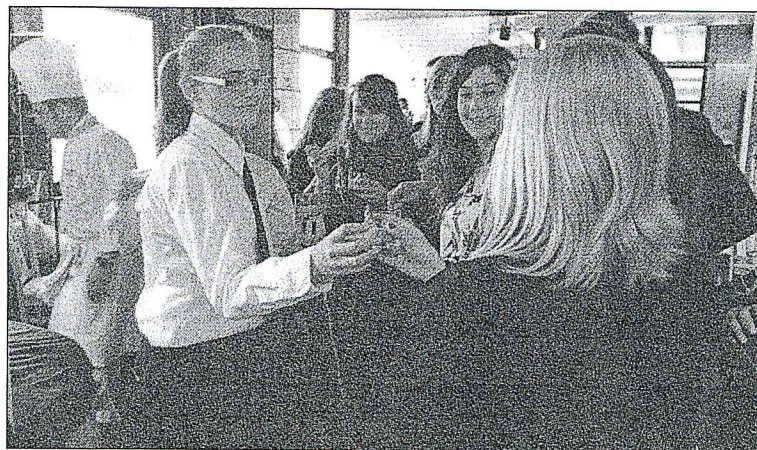
Un projet européen pour valoriser les produits locaux

Le lycée professionnel Jean-Guéhenno est à l'initiative d'un projet autour de la gastronomie, du tourisme et du commerce auquel onze établissements européens adhèrent.

Tout a commencé il y a un an. L'idée était de fédérer les élèves de baccalauréat professionnel Commerce et Cuisine-Service autour d'un projet qui allierait des acteurs économiques locaux et des établissements scolaires partenaires en Europe », rappelle David Le Peillet, coordinateur du projet et professeur d'anglais au lycée Jean-Guéhenno. C'est du lycée professionnel saint-amandois qu'est partie l'idée de valoriser les territoires et les produits de gastronomie qui y sont fabriqués.

Une cinquantaine d'élèves impliqués à Saint-Amand

Onze autres lycées d'Espagne, d'Angleterre, de Roumanie, de Slovaquie, d'Italie, de Turquie, de Bulgarie, d'Allemagne, de Lettonie et de Pologne ont adhéré à cette idée. Le dossier Comenius, programme européen de financement, a donc pu être monté.



▣ Une dégustation de produits locaux cuisinés et présentés par les élèves de cuisine-service a été organisée le 23 mai.

« Nous connaissons les projets retenus en juillet », fait remarquer David Le Peillet. À Saint-Amand, une journée de rencontre et de dégustation, organisée le 23 mai, a servi de lancement au projet liant la gastronomie, le tourisme

et le commerce. La cinquantaine d'élèves de 2nde baccalauréat professionnel Cuisine-Service et Commerce a rencontré les partenaires locaux parmi lesquels le restaurant Le Saint-Jean II, l'épicerie fine La Petite fermière, les

sirops Monin, la Fromagerie d'Orval, l'huilerie Jacob, les Lentilles vertes du Berry, la Maison de la presse et l'Office de tourisme saint-amandois. « Les élèves de Cuisine et de Service ont en charge de transformer les produits et de les présenter. Ceux de Commerce s'occuperont du packaging, du merchandising, de la promotion, de la recherche de points de vente... »

Lors de cette journée, des plats ont été concoctés par les élèves. Au menu, lentilles du Berry salées et sucrées, poule noire du Berry, sandre à la crème berrichonne, poirat et sorbet au fromage blanc. Si le projet est validé en juillet, une journée rassemblant tous les partenaires européens sera organisée en novembre au lycée Jean Guéhenno. Elle permettra d'établir le calendrier de cette belle initiative pour les deux années à venir. ▣

Stéphanie Payssat