

ERASMUS + ■ Le lycée Jean-Guéhenno accueille quatre délégations

Un projet autour des aromates

Quatre partenaires européens du lycée Jean-Guéhenno sont à Saint-Amand cette semaine. Une rencontre entre tourisme, commerce et restauration.

Marlène Lestang

marlene.lestang@centrefrance.com

Des cuisiniers français, slovaques et allemands étaient au piano, hier, au restaurant d'application du lycée professionnel Jean-Guéhenno, à Saint-Amand. Ils préparaient à la fois le déjeuner des participants au projet Erasmus + Young, European ans Skilled, et d'autres délices à faire déguster aux visiteurs du Salon de la gastronomie, ce samedi, à la salle Aurore.

Chacun son jardin

« L'objectif est de mettre en valeur les herbes aromatiques », détaille David Le Peillet, coordonnateur du projet européen. Chaque école partenaire va, en effet, faire un jardin et échanger ses graines avec les autres.

À Jean-Guéhenno, le futur jardin d'aromates sera



CUISINE. Hier, les élèves cuisiniers préparaient le déjeuner de toutes les délégations, ainsi que d'autres délices à faire goûter aux visiteurs du Salon de la gastronomie, ce samedi.

installé très bientôt à la sortie des cuisines, pour être facilement accessible. Quelques ceps de vigne seront aussi plantés, pour faire le lien avec l'œnologie. »

Cette semaine, en tout, l'établissement saint-amandois accueille quatre

écoles partenaires du projet Erasmus + (Slovaquie, Allemagne, Portugal et Angleterre) autour de plusieurs visites et animations. « Les délégations de Slovaquie et d'Allemagne sont venues avec des cuisiniers. Les autres élèves se forment au tourisme et

au commerce. »

Hier, pendant que les élèves cuisiniers œuvraient au lycée, un autre groupe visitait le musée Saint-Vic, à Saint-Amand, tandis que d'autres lycéens découvraient une fromagerie à Loyal-sur-Arnon. ■

Berry républicain, 25 mars 2017