

La Ferté-Macé

Les lycéens de Flora-Tristan cuisinent européen

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | vendredi 9 juin 2017

293 mots



Les lycéens en seconde anglophone ont préparé et servi un repas européen.

Des élèves de seconde du lycée Flora-Tristan ont préparé et servi un repas dont le menu était polonais, grec et anglais, vendredi. Ils ont échangé recettes et savoir-faire avec d'autres lycées européens, en anglais, sur la plate-forme européenne eTwinning.

Ainsi, sous la conduite de leur professeur Édouard Pays, douze élèves ont préparé le repas et dix autres, en services et commercialisation, encadrés par leur professeur David Lecoœur, ont servi le repas aux membres de l'équipe pédagogique et à des hôtes extérieurs.

Le menu invitait à voyager à travers les saveurs. Un diaporama présentait des lieux caractéristiques de la Grèce comme le Panthéon d'Athènes, et de la Pologne avec le château royal ou la place du Marché à Varsovie.

En entrée, les cuisiniers en herbe ont préparé, d'une part une recette grecque contenant yaourt, concombre, tomate et ails associés à différents ingrédients et, d'autre part, une recette polonaise : la soupe de betteraves. En plat principal, des boulettes de boeuf associées à des champignons, carottes et choucroute étaient proposées. Enfin, le dessert résultait d'une recette anglaise : le raspberry constitué de biscuit, framboises, fromage blanc et vanille. En fin de repas, les convives ont plébiscité les lycéens.

« Cette expérience grandeur nature a été préparée durant l'année scolaire et elle a permis aux lycéens d'échanger en anglais avec d'autres élèves européens en formation restauration », expliquent les professeurs.