

La Ferté-Macé

La Ferté-Macé. Quand des lycéens forment écoliers et collégiens

OUEST-FRANCE.FR | vendredi 12 octobre 2018

220 mots | -



Les écoliers de Paul-Souvray ont préparé un menu avec des produits locaux sous la conduite de lycéens. - Crédit: uest-France

Dans le cadre de la semaine du goût, les plus jeunes ont cuisiné sous la direction des élèves du lycée professionnel Flora-Tristan.

Dans le cadre de la semaine du goût, Édouard Pays et Jean-Marc Beaudet, professeurs de cuisine au lycée Flora-Tristan, ont organisé un partenariat avec deux établissements scolaires : mardi 9 octobre avec vingt et un écoliers de CM1 de l'école Paul-Souvray et jeudi 11 octobre avec vingt élèves éco-délégués du collège Jacques-Brel, accompagnés de leurs enseignants.

Ils ont préparé un repas principalement constitué de produits locaux. Chaque atelier était conduit par sept lycéens de classe de 1^{re} du bac professionnel restauration option cuisine.

Le menu était constitué principalement de produits du terroir normand : baguette de pain, beurre, lait, farine, escalopes de volaille avec livarot, semoule de maïs, moules, carottes de Créances, camembert, pont-l'évêque, et enfin tarte aux poires et crème au jus de pommes.

Chaque jour, des lycéens de 1^{re} bac pro option commercialisation et services assuraient le service, encadrés par leur professeur Guillaume Romain.

En fin de repas, pris avec les enseignants, les écoliers étaient invités à donner leur avis sur les différents composants du menu et les apprentis cuisiniers semblaient ravis.