



# Des élèves implantent un marché et un food truck dans leur lycée

Des élèves en formation Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (MHR), du lycée professionnel le Hurle-Vent, au Tréport, ont organisé un marché du terroir. **"Un événement qui permet de travailler en conditions réelles"**, souligne l'un d'entre eux.

Jeudi 1<sup>er</sup> juin de 10 h à 14 h au Tréport, il était possible de trouver, au sein même du lycée professionnel le Hurle-Vent, un marché de producteurs locaux ainsi qu'un food truck géré par des professeurs et lycéens en formation Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration. Près d'une dizaine de producteurs locaux sont venus proposer leurs produits tels que du fromage, du miel ou encore des bières, tous produits dans la région.

Proposé pour la seconde fois, ce marché du terroir a entièrement été organisé par les élèves en formation MHR qui **"ont fait eux-mêmes les recherches et démarches auprès des acteurs locaux présents sur le marché"**, se réjouit Laurent Codron, proviseur de l'établissement.

En plus d'apprendre à organiser un événement dans sa globalité, organiser ce marché du terroir permet aux élèves **"d'en apprendre davantage sur les légumes, la saisonnalité et de mieux comprendre le chemin du champ à l'assiette"**, explique Thibault Defrance, producteur à La Ferme de Petit Caux, qui était déjà présent sur le marché l'an passé.

## Un food truck en supplément

Cette année, en plus du marché, les lycéens ont proposé un food truck qui vendait un menu imaginé et préparé par les élèves en lien avec leur programme d'histoire sur la découverte du monde nouveau. **"Le menu est constitué de nombreux aliments que l'on ne connaîtrait pas si l'on n'avait pas découvert l'Amérique, comme la dinde ou la courgette"**, indique Monsieur Dumaine, professeur de lettres et d'histoire. Ainsi, ce Food Truck et les plats qu'il propose permettent de **"faire un croisement des connaissances acquises en cuisine et en histoire"**, souligne Laurent Codron.

Pour les élèves participant au projet, l'enseignement est double, **"Réaliser ce genre d'événement nous permet d'apprendre beaucoup de choses et de travailler en conditions réelles. On a adoré préparer des plats pour les clients et avoir leurs retours sur notre prestation"**, expliquent Noam Bellegueulle et Alexandre Le Guennec, deux élèves de seconde en filière professionnelle MHR.

Et les retours des personnes venues tout au long de la journée sont d'ailleurs prometteurs : **"J'étais déjà venu l'année dernière et je suis revenu, car c'est important d'encourager les lycéens, d'autant plus que ce que j'ai pu déguster pour le moment était très bon"**, félicite Kevin Malleron, habitant du Tréport. Une initiative qui semble séduire donc, et que le lycée espère prolonger dans les années à venir.

Messaline Hamon



Professeurs et élèves étaient en charge de la préparation des plats proposés tels qu'un velouté de maïs ou de la dinde marinée au saté. Messaline Hamon



Tous les producteurs présents lors de ce marché ont été démarchés par les élèves eux-mêmes. Messaline Hamon