

Les lycéens organisent leur marché

Vendredi 31 mai, le lycée professionnel le Hurle-Vent du Tréport accueillait neuf artisans locaux, pour un marché du terroir. Un projet mené par deux classes de seconde, des sections GATL (Gestion-Administration, Transport, Logistique) et MHR (Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration).

Le projet permet de faire travailler les élèves de deux classes dans la même direction. Alors que les élèves de GATL se sont occupés de l'organisation du marché et du volet communication, leurs camarades en cuisine et restauration ont préparé un repas, servi le midi au restaurant d'application du lycée.

"Nous cuisinons depuis près de deux semaines pour ce repas, en préparant à l'avance des choses qui se conservent, en respectant bien la chaîne du froid" explique Maverick, l'un des élèves concernés.

Ce repas était aussi l'occasion d'aborder d'autres compétences, notamment en histoire : le menu proposé, intitulé Saveurs du nouveau monde, a permis aux élèves de travailler sur les produits découverts par les Européens aux 15e et 16e siècle en Amérique. Un moyen de mieux connaître cette période de l'histoire.

"Les clients du restaurant, comme les exposants du marché, sont satisfaits. Les gens reviennent d'année en année et c'est bon signe" constate Guillaume Jourdain, professeur de lettre et d'histoire, qui a travaillé à l'organisation avec ses collègues du lycée.

Le marché du terroir est aussi une opportunité pour les étudiants de rencontrer des professionnels. Parmi eux, le chocolatier Basil Fouquemberg partage volontiers avec les élèves sur leurs études puis leurs envies professionnelles. Une période d'apprentissage qui n'est pas si lointaine pour le Tréportais, qui a lancé son activité il y a tout juste trois ans.

Lucas Farcy

Une partie des élèves à l'origine du projet. Lucas Farcy



Basil Fouquemberg participait pour la 3e fois au marché du terroir du lycée. Lucas Farcy