

panorapresse.ouest-france.fr

Ces élèves ont rencontré avec joie un grand chef caennais

~2 minutes

[Hérouville-Saint-Clair](#). Ces élèves ont rencontré avec joie un grand chef caennais

C'est grâce aux efforts et à l'implication coordonnés de MM. Perriguet, professeur de cuisine et Lebertre professeur de français-maths du lycée Yvonne-Guégan que ces élèves de CAP cuisine ont pu rencontrer Anthony Caillot, le chef du restaurant A Contre Sens, sur la presqu'île de Caen.

«**« Ce projet "La tête dans les étoiles" a été mis en place pour enrichir la formation des élèves de CAP cuisine et leur donner l'opportunité de vivre une expérience culinaire dans un restaurant gastronomique et initier une réflexion commune et débattue sur la gastronomie et la malbouffe »**, souligne [Aurélien Lebertre](#)»

. Tout a commencé par le visionnage du film de Claude Zidi « L'Aile ou la cuisse », «**« support idéal pour aborder le thème de la malbouffe conséquente à l'essor de l'industrie agroalimentaire ou à la restauration rapide dont nos élèves raffolent »**», pour se terminer par le point d'orgue, l'expérience finale en juin, au restaurant A Contre Sens.

Les élèves ont été «**« enchantés de déguster des plats savoureux et de rencontrer Anthony Caillot, le chef qui veut retrouver son étoile, à qui ils ont pu poser des questions et échanger sur le métier de cuisinier »**».



Vendredi, les élèves de CAP cuisine du lycée Yvonne-Guégan ont rencontré un grand chef, dans le cadre d'un projet pédagogique long terme dont le fil rouge fut, notamment, la réflexion sur le sens de la malbouffe et de la gastronomie. | O.-F.