

Les jeunes du lycée Flora Tristan au salon de l'agriculture

Dans le cadre d'un projet professionnel, les enseignants du lycée Flora Tristan de la Ferté-Macé, de disciplines différentes (organisation et production culinaire, arts appliqués et lettres), ont accompagné une classe de première baccalauréat professionnel cuisine au lycée hôtelier du Havre. Shana Takac et Julien Leblanc ont hissé haut les couleurs du lycée Flora Tristan. Ils ont terminé sur la plus haute marche du podium dans la catégorie lycée hôtelier du concours "Bien manger en Normandie". Celui-ci, organisé annuellement par l'Irqua Normandie, demande aux participants d'imaginer des plats équilibrés, à destination de la restauration scolaire et valorisant les produits normands.

Le menu devait obligatoirement contenir un produit imposé : le lapin ou les bulots

Les élèves devaient :

- Proposer un menu attractif (plat principal, dessert, boissons et la boîte à emporter)
- Utiliser des produits Normands et calculer le prix de revient
- Proposer un argumentaire de leur menu
- Veiller à l'équilibre nutritionnel
- Présenter un menu facile à consommer
- Dessiner et fabriquer une boîte pour emporter le menu
- Présenter leurs prestations à un jury composé des membres de l'Irqua, responsables et usagers de la restauration scolaire

Le menu présenté cette année était :

- Epauls de lapin farcies au boudin noir de Mortagne, polenta au cœur coulant de Pont l'évêque, petite salade de mâche et betterave au cidre
- Poêlées de pommes et poires aux épices, mousse de fromage blanc et biscuits aux graines de pavots
- cocktail de jus de poires à la violette

Afin de permettre aux élèves de valoriser leur savoir-faire devant un large public, l'Irqua Normandie les a invité au salon de l'agriculture pour animer leur stand.

