

Au lycée, on teste des saveurs oubliées

Pour la semaine du goût, le lycée professionnel Emile-Baudot a organisé deux animations, pendant lesquelles les élèves ont mis le tablier.

A la découverte des légumes oubliés

Dans le cadre de la semaine du goût, jeudi, 19 élèves de troisième ont découvert les saveurs d'antan en s'intéressant aux légumes oubliés. Pour ce faire, les adolescents se sont transformés en cuisiniers et en pâtisseries, pour travailler divers aliments, tels que le panais, le pâtisson, la patate douce, le topinambour ainsi qu'une pomme nommée "reine des reinettes", une variété apparue vers 1770. A partir de ces produits, les jeunes lycéens ont concocté quelques plats qui ont été fort appréciés par ceux qui ont eu le plaisir de déguster le menu. Ce projet s'inscrit dans le projet éco-école et va vivre tout au long de l'année, au sein d'un module de formation intitulé "hygiène et alimentation". De découverte en découverte, les jeunes font ainsi des plats unissant saveur et équilibre.

Délicieux café gourmand

C'est toujours sur le thème des saveurs oubliées que les élèves du CAP ATMFC (assistant technique en milieu familial et collectif) ont préparé un petit-déjeuner gourmand, hier matin, à destination du personnel de l'établissement. Tablier autour de la taille, les demoiselles ont cuisiné des recettes rustiques : des tartes au potiron, des crumbles pomme-rhubarbe et une brioche perdue des plus fondantes, avec une succulente crème à la vanille. Elles ont œuvré sous le regard de Morgane Hannouille et Delphine Camus, toutes deux professeurs en biotechnique. Une vraie réussite, qui a séduit les professeurs.

**Carole Pontier
et André Michel**



Ces jeunes gens peuvent être fiers de leurs réalisations (photo André Michel).



Les élèves de CAP ATMFC se sont mises en conditions réelles.