

Millau. Réception de chantier de la spirale aromatique du Lycée Professionnel Jean Vigo



Dernièrement a eu lieu la réception de chantier de la spirale aromatique réalisée par la classe de Première Travaux Publics suite à un projet mené par leurs camarades de Terminale Restauration.

Dans le cadre de la nouvelle réforme du Baccalauréat Professionnel, les élèves de Terminale Restauration sont amenés à réaliser un chef d'œuvre.

Après maintes réflexions, le choix de la classe s'est porté sur la mise en place d'une spirale aromatique en permaculture. En effet, les jeunes lycéens ont pris conscience de la nécessité d'avoir toujours à portée de mains des plantes aromatiques fraîches. D'où l'idée d'implanter cette spirale à l'entrée du Restaurant d'Application de l'établissement.

Pour aboutir à un tel projet, les élèves se sont rapprochés de **Charles Pioffet** qui a pu mettre à profit son expertise dans le domaine de la permaculture. C'est ensemble qu'ils ont planté divers aromates dans la

matinée de ce jeudi. Le restaurant de l'établissement pourra ainsi agrémenter ses plats de plantes aromatiques variées: sauge, estragon, ciboulette, origan ou encore menthe. De quoi ravir le palais des convives du restaurant d'application qui a rouvert ses portes au public.

En guise de remerciements, les élèves à l'origine du projet ont convié la classe de Première Travaux Publics qui a réalisé la spirale autour d'un repas gastronomique au Restaurant d'Application. Suite à un discours de remerciement, l'apéritif a été l'occasion de partager un moment convivial entre les élèves de ces deux classes qui, bien que leurs formations diffèrent en tous points, ont pu se retrouver autour d'un verre de l'amitié. « *Le chef-d'œuvre nous apporte de la culture professionnelle avec l'approfondissement de connaissances sur les plantes aromatiques* », argumente Rollin élève de terminale.

Au menu du repas, gardianne de taureau accompagné de ses trois riz et bavarois aux fraises surmonté d'un pain perdu de fouace maison, de sa réduction au vinaigre balsamique ainsi que sa crème anglaise sans oublier les guimauves à la fleur d'oranger.

« *Cela nous permet d'avoir une meilleure cohésion d'équipe au sein du groupe classe avec un projet commun serveurs / cuisiniers* », explique Yohan, élève de Terminale Cuisine.



DR

M. Solinhac, enseignant de cuisine, se félicite de « *la dynamique des élèves qui se mobilisent autour du projet qui fédère différentes disciplines : cuisine, service, anglais, français, gestion et mathématiques* ». Mme Ouallet, professeur d'anglais, intervient quant à elle sur l'aspect linguistique avec le projet d'un repas d'inauguration de la spirale avec le comité de jumelage de Millau / Bridlington. Ce sera l'occasion pour les élèves de restauration de réaliser un service entièrement en anglais, tant au service qu'en cuisine.

Le restaurant d'application a rouvert ses portes et vous accueille en période scolaire. Le restaurant est ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi midi et pour le service du jeudi soir. Les réservations sont ouvertes au 05.65.59.53.14. [Les menus sont accessibles ici.](#)

Source

Lycée Professionnel Jean Vigo