

La Semaine du goût, au lycée de la mer, était articulée autour du thème « les produits de la mer ». Une exposition présentait les différentes étapes de leur production

Les saveurs de la mer, des claires à l'assiette

■ Le chef cuisinier du lycée de la mer et du littoral de Bourcefranc-le-Chapus, n'a pas fait dans la demi-mesure durant la Semaine du goût. Tous les repas de la semaine ont été élaborés sur le thème « les produits de la mer ». Du boudin de saumon à la blanquette de coques, des traditionnelles moules frites à la choucroute de la mer, ces plats ont été servis aux élèves. « Tous les produits venaient directement de la pêche de La Cotinière, à moins de 25 kilomètres du lycée, et forcément ce sont des produits frais », précise M. Ladrette, chef de cuisine.

« Que ce soit l'aquaculture ou l'ostréiculture, on nous explique le fonctionnement en cours, et là on voit le résultat au fond de nos assiettes », rajoutent les élèves.

Pour les néophytes, une exposition mise en place par l'animateur culturel présentait les différents types de production de ces fruits de mer qui structurent le mode de vie et le paysage du bassin d'Oléron.

Retour au parfum du terroir. Pour clôturer cette Semaine du goût, le dernier menu prévoyait des huîtres issues de l'exploita-



La Semaine du goût avait pour thème « les produits de la mer » au lycée de la mer et du littoral

PHOTO A. M.

tion du lycée. Les élèves des classes de Bepa cultures marines ont remonté leurs manches et ont ouvert plus de 800 huîtres.

L'objectif était double : faire profiter la communauté de leur savoir-faire et fêter le retour des brevets de technicien supérieur en aquaculture, de retour d'un voyage d'étude au Vietnam. Une façon de les remettre au parfum de notre doux terroir.