

## SAINT-GERMAIN-DE-LUSIGNAN

### Renaudin : papilles en fête le 10 avril

Le 10 avril prochain, le lycée professionnel agricole du Renaudin vous propose une balade gourmande, sorte de promenade où les sens seront mis à contribution sous différentes formes.

En soirée, vous effectuerez un parcours comportant différentes étapes gastronomiques où il sera possible de déguster quelques plats du terroir élaborés par les élèves de l'établissement, plats mis en valeur par l'agrément de vin de pays charentais.

Tout un programme où la culture gastronomique sera associée à d'autres formes de culture puisque dans le même temps, les élèves de classe terminale BAC PRO vigne et vin et productions végétales se feront un plaisir de vous faire parti-

ciper à ces agapes accompagnées de pauses avec spectacles de slam, de danse, de séquences vidéo.

En attendant de faire apprécier ce moment ludique et culturel monté avec la participation du personnel enseignant et technique, les élèves se sont initiés à l'art subtil d'accorder les vins aux plats servis, exercice difficile que de savoir servir un cru en rapport avec le mets proposé. Aussi, afin de pouvoir réussir cet assortiment, ont-ils commencé à travailler sous la direction d'Olivier Rey sommelier à la Communauté des Communes.

Réunis lundi 16 dans le laboratoire réservé à la dégustation, les élèves ont tenté d'identifier les yeux bandés quelques plats préparés avec le concours du chef cuisinier Philippe



Ravaine, chips de betterave, purées de céleri, de brocoli, mousse parfumée au jus d'huîtres, filet de porc aux oignons, abricots et pruneaux, un apprentissage nouveau pour certains, adeptes du fast-food.

Cette action commencée depuis décembre par une quinzaine d'élèves dans le cadre du projet culturel d'établissement sous le couvert de Corinne Rouger professeur d'éducation socioculturelle, bénéficie du soutien du Conseil Régional. Les modalités définitives ne sont pas totalement arrêtées mais d'ores et déjà, reprenez votre soirée pour laquelle une petite participation sera demandée.

D.S.



### Renaudin : des voisins attentifs

La semaine écoulée, dans le cadre d'un échange inter-établissement, 21 apprentis du CFAA de Melle (Deux-Sèvres) sont venus au Renaudin pour s'initier à la taille de vigne durant trois jours. Ces jeunes préparent un BPA Polyculture-Elevage et ce complément de formation sur le sol charentais est validé par une évaluation qui compte pour l'obtention de leur diplôme. Durant cette immersion, les apprentis particulièrement attentifs ont pu approcher les spécificités locales, en faisant l'acquisition de techniques ignorées, mais aussi en découvrant le Cognac, le Pineau, un alambic, une distillerie, un ensemble de produits et d'outils qui ont contribué à la richesse du patrimoine sud-charentais.

Sortant du site du lycée agricole, les stagiaires ont eu le loisir de visiter les chais de la Maison Otard, la tonnellerie Vicard et la distillerie Vitier à Salles d'Angles, un producteur de foie gras et passage obligé sur



Jonzac, la visite de la Maison de l'Energie.

Durant leur visite, les élèves de Melle ont pu découvrir également la filière énergie du lycée, notamment le site de culture de saules, arbres à croissance rapide, susceptibles de produire prochainement du bois déchiqueté utilisable dans les chaudières.

La formation au Bac Pro "TMSEC" Techniciens de Maintenance des Systèmes Energétiques et Climatiques d'apprentis en contrat avec le groupe Dalkia-Véolia a également été approchée apportant à ce séjour un éclairage différent de ce qui se conçoit généralement dans un lycée agricole.

D.S.