

Saint-Jean-XXIII relève à nouveau le défi du salon Saveurs et traditions

PAÏTA. Élèves et enseignants du lycée Saint-Jean-XXIII se donnent sans compter depuis un mois afin de préparer leur retour au 4^e Salon saveurs et traditions, dès jeudi.



Photos Joanna Julien

De la logistique aux préparations culinaires, en passant par la vente et les animations, les élèves du lycée Saint-Jean-XXIII ont à cœur de surprendre le public du 4^e Salon saveurs et traditions avec leurs multiples savoir-faire. Accompagnés de quelques professeurs bénévoles, une soixantaine d'étudiants en BTS management hôtellerie-restauration, en formation complémentaire d'initiative locale « snacking sucré salé » et en bac pro boulangerie-pâtisserie, se préparent depuis un mois à régaler les visiteurs, en défendant la qualité de leur enseignement, et, pourquoi pas, à trouver un futur emploi.

Au menu du stand n° 4 qu'ils tiendront de jeudi à dimanche : viennoiseries, snacking de qualité et surprises gustatives, le tout dans un esprit écoresponsable. « Rien n'est jeté, tout sera réutilisé », confirme Cathy Marchand, Professeure de biotechnologie, elle a guidé les étudiants au fil d'une recette de barre chocolatée à la citrouille, dont chaque partie (pulpe, peau, graines) sera transformée et vendue à Nouville.

DÈS 5 HEURES
Absent du salon depuis 2018, du fait de la crise sanitaire et de la

baisse des moyens humains et financiers, Saint-Jean-XXIII revient grâce à l'implication de quelques professeurs, désireux de faire vivre ce baptême du feu aux étudiants. « C'est beaucoup de temps de préparation et uniquement du bénévolat. Il faut aussi trouver un pilote », précise Nadège Roo, professeure d'anglais. Rodée à l'exercice, elle a décidé de rallumer le flambeau avec Kamali Mannukula, professeur de management en hôtellerie-restauration. « C'est une opération très lourde. Ils ont déjà un mois de préparation, en plus de leur cours et d'un BTS blanc au milieu. La semaine a été banalisée le temps de faire les préparations et

d'installer le stand. Ce week-end, ils seront là dès 5 heures du matin pour cuire les pains alors qu'ils seront en vacances. »

« ON EST AU FOND DE PAÏTA, MAIS ON EXISTE »

En plus de ses connaissances et de son temps, Nicolas, professeur de cuisine, mettra son camion frigo-fique, et l'essence nécessaire, gratuitement à disposition des élèves. « Ce sont de futurs managers, cela leur permet de se rendre compte comment ça marche. » Du bon de commande des matières premières, avec leur coût de revient, à l'affichage des prix sur le stand, en passant par la fabrication, les quantités, la conservation

et la livraison en camion frigorifique jusqu'à Nouville, les élèves gèrent tout de A à Z.

« Ça ne nous fait pas peur de travailler », affirme Yoann, 21 ans, en tournant une préparation sucrée. « Si certains ne veulent pas cuisiner autant ou rencontrer la clientèle, autant changer de métier. » Et les BTS pourront aussi compter sur l'aide de Kyllian Gazeris, 21 ans, en charge du projet côté élèves. « On voudrait relancer la cohésion au sein de notre classe et mettre en avant notre fierté, comme Escoffier qui est présent au Salon chaque année. On est au fond de Païta, mais on existe et on mérite de le montrer. »

Joanna Julien



Maëlle Giardina, maître auxiliaire pâtisserie et cuisine, a aidé les jeunes à produire des mets faciles à garder et à manger sans emballages, comme des mochs.



Les productions proposées par les élèves, dont de « beaux produits » comme du tazar et du magret fumés, changeront tous les jours sur le stand N° 4.



Les jeunes de la nouvelle formation complémentaire d'initiative locale proposeront du « snacking de qualité » comme des barres de chocolat à la citrouille.