



Au lycée agricole, les futurs agriculteurs ou ingénieurs agronomes connaissent la valeur de notre terroir et du savoir-faire agricole. Cela passe en premier dans l'assiette.

# SEMAINE DU GOÛT

## Les futurs agriculteurs sont de fins gastronomes

**FONTAINE-LES-VERVINS**

Les élèves du lycée agricole préfèrent assurément manger à la cantine.

**P**resque chaque année, le lycée agricole de Thiérache participe à la semaine du goût. Une participation de principe, car chacun le sait, la cantine du lycée est une des meilleures du secteur voire bien au-delà. Les élèves, les professeurs et le personnel sont déjà amplement satisfaits alors imaginez un peu les repas lors de la semaine du goût. L'équipe emmenée par Gérard Baudrillard a mis les petits plats dans les grands mardi et jeudi dernier.

### VALORISER L'ÉLEVAGE ET LE LOCAL

Ils ont tout simplement fait cuire un agneau entier et l'ont découpé sous les yeux des jeunes convives. « *Et avec des légumes frais et mitonnés façon cous-cous* », précise le chef. L'agneau c'était mardi. Jeudi, Gérard ? et ses acolytes ont proposé cinq morceaux différents de boeuf (faux-filet, flanchet, bavette d'ailou, basse-côte, paleron) avec des sauces différentes et des légumes anciens comme le rutabaga ou le potimarron. Le but étant de reconnaître les goûts et les textures. Le tout accompagné d'une tarte au maroilles et de fruits délicieuse-

ment nappés de confiture de lait made in Sains-Richaumont.

### SE FAIRE PLAISIR TOUT EN APPRENANT

Les élèves, dont beaucoup se destinent à l'élevage, apprécient cette marque d'attention. C'est pour eux une façon de valoriser leur futur métier. Car après tout, ce qu'ils produiront dans l'avenir sera destiné à nos assiettes. « *On y mange très bien tout au long de l'année mais là, les cuisiniers se surpassent* », commentent élèves et professeurs. Les petits nouveaux sont séduits à tel point qu'ils doivent freiner leur gourmandise. Mine de rien, c'est aussi une belle entrée en matière pour valoriser les filières courtes, les produits locaux. Nous avons eu l'occasion de goûter certains mets. Le moins que l'on puisse dire est que la « *cantine* », terme parfois péjoratif, prend une autre dimension. Celle d'un restaurant.

*Delphine Houdan*



L'équipe de Gérard Baudrillard a certes eu plus de travail pour confectionner ces deux repas mais l'effort est amplement récompensé lorsque les assiettes des élèves reviennent complètement vides.