

Avesnes-sur-Helpe: Des élèves de Jessé-de-Forest ont préparé le repas présidentiel au MusVerre

Une cinquantaine d'élèves du lycée hôtelier Jessé-de-Forest a préparé et servi le repas présidentiel au MusVerre à Sars-Poteries, mercredi soir. Une expérience inoubliable pour ces jeunes lycéens qui ont été applaudis par Emmanuel Macron.



R. D. R. | 09/11/2018



Emmanuel Macron pose avec les élèves qui ont préparé et servi le repas au MusVerre mercredi soir.

Mercredi soir, le président Emmanuel Macron et une quarantaine de convives ont dîné dans la grande salle d'exposition du MusVerre. Autour de trois tables rondes installées au milieu des œuvres d'art. Le repas a été préparé par 18 jeunes et servi par 32 autres, tous élèves du lycée hôtelier Jessé-de-Forest d'Avesnes-sur-Helpe. Une sacrée expérience pour ces adolescents et 7 enseignants. Tous ont travaillé dans des conditions difficiles puisque les plats ont dû être préparés au lycée – le musée étant dépourvu de cuisine. Et les serveurs n'avaient pas beaucoup d'espace pour tourner autour des tables sans toucher les sculptures de verre !

« *L'idée de faire travailler nos élèves vient du sous-préfet Alexander Grimaud dit le proviseur Michel Schuermans. Nous sommes allés à l'Élysée, où nous avons rencontré le chef cuisinier Guillaume Gomez. Mercredi, il est venu encadrer les jeunes. »*

« *Il n'y aura aucun souci pour prendre des stagiaires du lycée Jessé-de-Forest à l'Élysée. »*

Trois menus ont été proposés par les professeurs de « Jessé » ; un mélange des trois a été retenu par l'Élysée. Après un *poireau bleu aux champignons de la forêt de la Fagne*, Emmanuel Macron et ses invités ont mangé un *suprême de volaille du lycée agricole de la Thiérache* – accompagné de légumes de saison. Le repas s'est terminé avec une *déclinaison de la pommeraie de Courtil*. « *Que des produits locaux et de saison* précise M. Schuermans. Et le fromage ? *Il ne figure pas sur les menus présidentiels parce qu'on ne sait jamais si le timing du Président permet de le servir.* » Mercredi, on a pris le temps : le maroilles venait de la ferme des Bahardes à Étrœungt, le tome et le pavé bleu du lycée agricole du Quesnoy et le chèvre de la ferme des Preutins à Preux-au-Bois. Trois véhicules dont deux frigorifiés ont été prêtés par le restaurateur Marc Lalaut de Boulogne-sur-Helpe pour transporter les plats.

Les lycéens ont également préparé un buffet pour 80 personnes du staff présidentiel et une trentaine de paniers repas pour les forces de l'ordre. Avec leurs enseignants ils étaient sur la brèche de 12 h 30 à 2 h du matin !