

Le lycée Joubert - Maillard à Ancenis, toujours sensibilisé par le développement durable et la consommation locale, durable et responsable.

Comme l'an dernier avec leur festival vert, les élèves se sont mobilisés autour d'un nouveau projet : « **Entre nuage et velours** », une expérience culinaire originale au lycée.

Le mardi 13 février, les élèves de Terminale CAP EPC, Equipier Polyvalent du Commerce, ont réalisé une dégustation de velouté au restaurant scolaire pour sensibiliser la communauté scolaire à une consommation plus responsable grâce à leur partenaire local, **le Pota'ger Prosper**, maraîcher bio à Belligné.

Du champ à l'assiette, ils ont réalisé toutes les étapes pour proposer ce délicieux velouté : visite du potager, récolte des légumes, supports de communication, organisation de l'événement, mise en place de la dégustation et service.

Ce moment a été théâtralisé à l'aide de Gwendoline BLOSSE, designer culinaire et styliste qui les a accompagnés dans la réalisation de toute la communication visuelle à partir d'encres végétales.

Tout ceci n'a été possible qu'avec la collaboration de tout le personnel de la restauration du lycée.

Un velouté qui aura satisfait pupilles et papilles.



Entre nuage et velours...



Mardi 13 février 2024

RDV au self

Dégustation savoureuse et envoutante

