

Deux chefs espagnols en stage au lycée Saint-Joseph-l'Amandier

jeudi 14 septembre 2017 15:31



Autour d'une paella géante comme plat principal, les deux chefs espagnols font découvrir aux élèves et à leurs enseignants les autres spécialités de Alcoy.

Saint-Yrieix-sur-Charente (16)

Le lycée Saint-Joseph-l'Amandier de Saint-Yrieix-sur-Charente a accueilli une délégation de chefs cuisiniers espagnols venus découvrir la gastronomie française et partager leur savoir-faire.

Parmi eux, Carmina Martinez-Solves, chef du restaurant El Caragol à Alcoy-Alicante, est spécialisée dans la cuisine du riz et propose dans son établissement espagnol la fameuse paella valenciana. Elle accueille les élèves du lycée français depuis 10 ans pour des stages en cuisine dans le cadre du programme Erasmus +. Afin de renforcer le partenariat entre Saint-Joseph-l'Amandier et son restaurant, elle a souhaité devenir stagiaire à son tour afin de découvrir les produits et les techniques de la gastronomie française.

C'est le chef **Ivan Gotfredsen**, du Domaine du Châtelard, qui lui a offert la possibilité de partager les savoir-faire entre les équipes autour de ses fourneaux. Le lycée l'Amandier a ensuite organisé une co-animation entre deux chefs espagnols et les professeurs cuisiniers de l'école à l'occasion d'un TP avec les élèves. La préparation du repas impliquait les futurs stagiaires de l'Amandier qui se rendront à Alcoy-Alicante dans quelques semaines.

Cette année encore, le lycée prépare activement l'envoi de 37 stagiaires à l'étranger dès le mois d'octobre. 7 destinations européennes vont accueillir les élèves qui seront accompagnés par 7 professeurs référents. Les élèves réaliseront leur stage professionnel pendant une période de six semaines et recevront à leur retour l'Europass qui validera leur expérience Erasmus+.

Claude Dibiasse