

Des apprentis venus montrer leur savoir-faire

La relève était présente lors de ce festival des Poireaux Folies. Deux lycées ont fait le déplacement pour participer à la fête.

Le lycée professionnel Pierre-Mendès-France de Bruay tient son stand sous le petit chapiteau des producteurs. « *L'objectif est de mettre en avant le travail des élèves du CAP « agent polyvalent de restauration »* », explique Nicolas Douilly, chef de travaux. Les lycéens ont préparé pendant une semaine différentes recettes à base de poireaux qu'ils font découvrir aux visiteurs. L'originalité est de mise avec la confiture pomme-poireau, les terrines poireau-thon ou encore « *la soupe poireau-vache qui rit qui réchauffe* » ! Derrière le stand, décoré par d'autres élèves pour l'occasion, Laura et Mégane ont enfilé le tablier pour un après-midi. D'autres élèves prendront le relais tout au long du week-end, avec l'équipe enseignante pour superviser.

Sous le chapiteau gastronomie, ce sont les élèves du lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration d'Arras qui s'activent à faire découvrir leurs talents au public venu déguster en nombre.



Les lycéens d'Arras ont donné une fonction décalée au poireau.

Eux aussi ont voulu décorer le stand à leur manière, avec des chandeliers où les poireaux remplacent les bougies, ou encore avec le joli bouquet composé de poireaux dans un vase doré. « *Nous avons décidé de ne pas faire un stand rustique, mais faire ressortir le côté chic du poireau*, précise Anne Jacmaire, professeure d'arts appliqués. *C'est assez drôle de prendre le contre-pied et de travailler le poireau de cette manière !* » ■ S. De.



Venus du lycée Pierre-Mendès-France de Bruay-la-Buissière, Nicolas, Chantal, Laura et Mégane ont présenté leurs recettes originales.