Les élèves chinois partagent leurs recettes

Lycée des Métiers LA. de Bougainville - Nantes – lundi 24 Mars 2014

Repas chinois, lundi, au lycée des Métiers L.A. de Bougainville. Des élèves venus de Qingdao, une ville de l'est de la Chine, ont cuisiné avec les lycéens nantais. Un échange de savoir-faire.

Surprise, lundi, au restaurant d'application Le Phare, du lycée professionnel Bougainville. Les saveurs d'Asie étaient au menu pour les convives du restaurant. Dans les assiettes, une invitation au voyage... Très gastronomique. Les plats se succèdent : huître frite, seiche à l'ananas, dés de Saint-Jacques aux petits pois, boulettes de poisson, sauté de bœuf...

« C'est vraiment très fin », savourent les clients. « Dans le cadre d'un projet de région, un groupe de douze élèves chinois est venu passer deux semaines au lycée hôtelier de Guérande », explique Philippe Mercier, coordonnateur des projets européens. Il a saisi l'occasion pour les faire venir au lycée Bougainville pour un échange. « Pour nos élèves en restauration, c'est très intéressant de découvrir une cuisine avec une organisation si différente. Et cela rentre dans nos programmes d'ouverture à l'international. »

Les élèves chinois se sont donc transformés en formateurs, auprès d'une douzaine d'élèves en première année baccalauréat professionnel. Ils ont travaillé en binôme pour confectionner ce repas asiatique.

« Beaucoup de matériels dans vos cuisines »

Quelles différences entre la cuisine française et la cuisine chinoise ? « Il y a beaucoup de matériel et d'outils modernes dans vos cuisines. Et chez nous, on n'a pas ce genre de menu, entrée-plat-dessert », observe He Zheng. Les lycéens français confirment. Lesquels ont découvert ce travail, d'une multitude de plats servis sur un buffet tournant. « Ce qui est étonnant pour nous, c'est l'utilisation de tous ces produits que l'on ne connaît pas. Ce sont les champions du salé sucré », constate Jules, un des élèves.

Ils sont aussi admiratifs du talent de leurs homologues chinois, pour la découpe fine et la décoration. « Ils ne se servent que d'un seul couteau à lame rectangulaire pour tout faire, s'étonnent les lycéens. Alors que nous, pour notre formation, on a besoin de toute une mallette. »

Cette belle rencontre culinaire devrait pouvoir donner de nouvelles idées à nos futurs cuisiniers. Qui eux aussi ont pu, en première ligne, goûter les plats chinois.

Source : Ouest-France du 26 mars 2014