

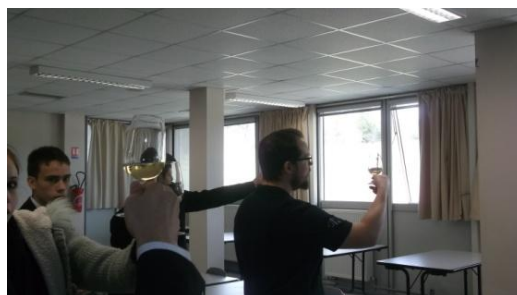
Les Vignerons de champagne

☞ Jeudi 10 Mars : Présentation aux élèves de 1^{proB} :

Monsieur Gael Dekeyne, producteur à Bethon est venu présenter son travail d'exploitation et de vinification.



Il a ensuite expliqué la dégustation qui commence par le visuel puis les parfums qui se dégagent et enfin les goûts qui dominent.



Les élèves sont ensuite passés aux travaux pratiques. Après avoir réalisé la mise en place de la salle de restaurant, ils ont dressé et décoré les tables. Monsieur Dekeyne est intervenu après des élèves pour les conseillers au niveau de l'ouverture de la bouteille, et pour le service au cours du repas du soir.



Menu Champagne

- Tartare de saumon
- Rosace de moules crémeuses
- Lotte accompagnée de tagliatelles fraîches, sauce champagne
- Brochette de bœuf au sésame, galette de pommes de terre reblochon
- Sorbet au champagne, cannelé sauce chocolat et orangettes

