

Camblanes-et-Meynac : un dîner de gala pour 40 convives

[Accueil Gironde Camblanes-Et-Meynac](#)

Par Marie Huguenin

Publié le 18/03/2022 à 14h34



Bien dans mon assiette : tel était le nom du dîner de gala du 15 mars dernier, organisé par les enseignants et les élèves du lycée Flora-Tristan. Le projet pluridisciplinaire concernait les lycéens de terminale Bac professionnel cuisine et service en restauration, aidés par les élèves de première.

Alliant tout à la fois une sensibilisation à la décoration, tant florale (réalisée par Nathalie Barthélémy) que de table, et une mise en pratique des enseignements théoriques. Les élèves ont réalisé en amont du dîner, avec le soutien de la céramiste Gwénola Boullier et de Noëlle Heynemans, professeur d'arts appliqués, des décorations personnalisées sur des assiettes de porcelaine.

Certains élèves se sont découvert une fibre créative. Mardi, dès potron-minet, les lycéens ont œuvré en cuisine et en salle pour la préparation de cet événement, passage important dans leur formation professionnelle.

En cuisine, ils étaient encadrés par le chef Stéphane Carrade du Skiff Club, (2 étoiles Michelin, à La Teste-de-Buch, sur le bassin d'Arcachon) et le chef pâtissier Alexandre Blay. Rien que ça. Mais pas trop impressionnés, les jeunes ! Aux premières lueurs de la nuit, tout était fin prêt pour accueillir et régaler les 40 convives dans la salle panoramique ouvrant sur les lumières de la métropole.