

L'Europe leur ouvre l'appétit

Découverte | Le lycée de la Mer participe pendant deux ans à un échange culinaire entre quatre pays.

Is se sont régales. Au propre comme au figuré. Qu'il s'agisse des vingt élèves de première du lycée de la Mer, et de leurs homologues de lycées professionnels ou agricoles venus de Sicile (Catania et Gerra) d'Angleterre (Norwich) et d'Autriche (Rotholz), sans oublier les diverses équipes pédagogiques, tous viennent de vivre une semaine sétoise aux petits oignons.

Après Norwich l'an dernier, et avant Rotholz, c'est l'île singulière qui accueillait du 17 au 21 mars le deuxième "meeting" d'un échange organisé sur deux ans (2013-2015) entre cinq établissements, dans le cadre du programme européen Comenius. Le thème retenu pour ce projet commun est effectivement des plus alléchants puisqu'il s'agit de la cuisine. Plus précisément du "bien manger", à travers ce titre en forme de maxime philosophique: « You are what you eat » (« Vous êtes ce que vous mangez »).

« Il s'agit de sensibiliser ces lycéens à l'importance de bien se nourrir, tout en découvrant les spécificités respectives de chaque ville, et leurs produits locaux », résume Sylvie Mimosa, qui a coordonné le séjour avec l'Italienne Lucia Turiano, elle-même à l'origine de cet échange.

Tielle, I love you

Des produits locaux, les lycéens ne se sont pas contentés d'en déguster en allant visiter les halles, une entreprise conchylicole et le caveau de Méze. Il leur a fallu mettre la main à la pâte en confectionnant les menus



■ Une quarantaine d'élèves et enseignants de lycées d'Italie (Sicile), d'Angleterre et d'Autriche, ont séjourné à Sète la semaine dernière de deux repas collectifs. Le premier, préparé par les "Sétois", a évidemment mis à l'honneur huîtres (y compris gratinées), moules (farcies) et tielles. Et l'on peut dire que les tielles ont eu plus de succès que les huîtres auprès de bon nombre de jeunes Autrichiens et Anglais, notamment, dont la plupart n'en avaient jamais goûté auparavant. « Je ne crois pas que j'en remangerai... », a confié l'Autrichienne Elisabeth, tan-

dis que sa camarade Johanna, elle, a eu un gros faible pour... notre bonne vieille baguette de pain. De son côté, Matt, comme ses copains anglais, a adoré « tous les vins ». Avec modération, of course.

Fish'n'chips et pasta

Ce sont bien sûr les Siciliens qui se sont sentis les moins dépayés, y compris sur le plan culinaire. « Sète, ça ressemble un peu à chez nous, at-

testait Rossella, qui a beaucoup aimé la tielle, la tapenade, et les navettes ».

Le second repas ressemblait à une grande balade gastronomique entre l'Angleterre inévitables fish'n'chips -, la Sicile - pasta alla norma, des pâtes aux légumes, spécialité de Catania, en référence à l'opéra Norma, de Bellini -, l'Autriche - Apfelstrudel, gâteau aux pommes - et encore la Sicile - gela de cannella, mousses à la cannelle, « mais

avec très peu de calories ». Les "Frenchies" sont unanimes: ils en savent encore.

Mais au-delà des papilles comblées et des estomacs repus, le séjour en lui-même a suffi au bonheur de tous. Comme dit Alexandra, ravie de ses progrès en français: « Je souhaite à tous les jeunes Européens comme nous de vivre la même expérience ». Pour une fois que cette Europe tant décriée met l'eau à la bouche...
M. C.



■ Une semaine aux petits oignons pour les lycéens, entre la préparation des repas, la dégustation de produits aux halles et bien entendu les repas eux-mêmes.

PHOTOS VINCENT ANDORRA ET LYCEE DE LA MER