

Paru dans l(es) édition(s): LOZERE

Mets et vins au restaurant de Peytavin

Gastronomie Mets et vins au restaurant de Peytavin

Après avoir reçu le chef Ruthénois Jean-Luc Fau, c'était au tour du producteur de vin du domaine de l'Hortus à Pic-Saint-Loup (34) Yves Orliac d'être accueilli au lycée Peytavin pour une soirée mets et vin, qui se déroulait hier soir.

« J'ai été étudiant également, explique-t-il, il n'y a pas de raison de ne pas jouer le jeu. Et puis, ce n'est pas tout de faire du bon vin, il faut aussi le vendre sur le terrain, aller en parler aux gens. » Les élèves de terminale du lycée en bac pro restauration, option service et commercialisation, ont donc préparé l'événement depuis plusieurs semaines. « Le but c'est de faire l'inverse de ce que l'on fait d'habitude. Cette fois, le menu est élaboré en fonction des vins et non pas l'inverse, note leur professeur Yves Jans. Et puis, on profite de la présence d'un vigneron qui va pouvoir exposer ses vins aux

clients et donner une approche plus professionnelle. C'est très intéressant pour les élèves qui pourront être confrontés à une dégustation lors de leur examen. » Des élèves qui s'activaient aussi en cuisine pour mettre au point le menu dégusté hier soir. Quant aux vins, c'est une sélection de bouteilles du domaine de l'Hortus qui était servie aux convives présents au restaurant d'application. « C'est très important pour nous d'être en contact avec les jeunes de ces formations, dès le début », poursuit Yves Orliac. Une opération qui s'est mise en place depuis près de deux mois, avec l'intermédiaire de la société Lauze Boissons. Les jeunes qui ont découvert les vins avant de mettre en place leur menu et leur soirée. Une soirée qui devrait donc leur être bénéfique dans le cadre de leurs études, mais qui permettra aussi de faire connaître les produits du domaine, histoire de sortir un peu de la crise. « On dit souvent, boire un

coup, c'est sauver un vigneron, sourit le producteur. Je crois qu'aujourd'hui, il faut sortir de la sinistrose, et aller de l'avant en gardant le sourire. On doit rester confiant dans l'avenir. » En attendant, la soirée d'hier a permis de marier les vins du Pic Saint-Loup aux produits et savoir-faire de Lozère, pour le bonheur des papilles.

L.C.-L.

Yves Orliac (à droite) accompagné des jeunes de la section restauration.

L.C.-L.