

■ Lycée Emile Peytavin

Quand le vin décide de ce que l'on mange

La semaine dernière, le lycée Emile Peytavin a reçu le producteur héraultais, Yves Orliac.

Une fois n'est pas coutume au restaurant d'application du lycée Emile Peytavin, le menu préparé par les étudiants n'était pas sur le devant de la scène (même s'il était très alléchant), c'était le vin. « *L'objectif c'est de faire l'inverse de ce que l'on propose habituellement. Cette fois c'est le menu qui a été conçu à partir des vins qui seront sur table* », explique Yves Jans, professeur de restauration au lycée.

Et pour ce rendez-vous un peu spécial, l'établissement a reçu Yves Orliac, propriétaire du domaine de l'Hortus dans l'Hérault, plus précisément à Pic-Saint-Loup.

Cet événement a été préparé pendant plusieurs semaines par les élèves de terminale en bac pro restauration, option service et commercialisation. Le temps d'une soirée, ils sont devenus les véritables chefs, en effet, ils pourraient lors de l'épreuve de fin d'année, être amenés à déguster différents vins, et être évalués là-dessus. Et oui, c'est



une épreuve comme une autre... ou presque !

Savoir quel plat s'accompagne de quel vin, c'est important, car le temps du bon vieux canon qui se buvait le dimanche avec le fromage semble bien révolu. Aujourd'hui les temps ont changé et l'image du vin aussi. A tel point, que ses effets sont maintenant comparés à ceux d'alcools dits plus forts. Autrement dit, le vin serait aussi dangereux pour la santé que le pastis, le Whisky ou le gin. Libre à chacun de penser ce qu'il veut bien entendu, mais cette comparaison n'est pas du goût d'Yves Orliac « *Je suis d'accord pour que les pouvoirs publics luttent contre les dégâts que peut provoquer l'excès d'alcool, mais il ne faut pas mettre le vin au coeur de ce problème !* ». Et ce soir là au lycée, jamais

le vin n'a été malmené, que ce soit par les serveurs ou par les cuisiniers.

Nicolas Peytavin



Les cuisiniers n'ont pas démérité