

## LA TREMBLADE

# Des élèves réalisent un livre de recettes

Lundi dernier, au collège Fernand-Garandeau, à l'occasion de la sortie de leur livre de recettes, « Recettes gourmandes de la Seudre », les élèves du projet européen Comenius ont invité tous ceux et celles qui ont permis cet aboutissement ainsi que leurs partenaires allemands, espagnols et turcs.

Véritable partenariat mené avec les restaurateurs et chefs de cuisine. Les élèves ont présenté leur ouvrage sur lequel ils ont travaillé pendant six mois. Leur livre s'organise en trois parties : les recettes des chefs, les dégustations et les recettes de grand-mère.

## Le soutien d'une équipe

Pour la première partie du livre, elles ont rencontré des restaurateurs locaux qui ont contribué à la création de l'œuvre, en leur confiant leurs recettes, leurs histoires et leurs conseils. La deuxième partie du livre a été réalisée autour des dégustations des établissements qui se trouvent au bord du chenal et qui proposent aussi des recettes à partir des fruits de mer. La troisième et dernière partie du livre repose sur les recettes de grand-



Les élèves, les professeurs et les restaurateurs. PHOTO ALAIN TONTALE

mère transmises par Liliane Jaud qui a récolté des recettes d'autrefois en faisant appel à ses amies et sa famille.

Les élèves ont tenu à remercier leurs deux professeurs, sans qui ce livre n'existerait pas : Liliane Jaud, Karine Pagot et Dominique Aimable, principal adjoint, qui a contribué à sa finalisation. Corine Salvatierra, principale du collège, a remercié celui qui a soutenu le dé-

marrage du projet Comenius, Christian Touzeau et l'équipe, qui a donné sans compter, autour d'un thème : manger local, penser global. Corine Salvatierra a salué celui qui a été l'initiateur des ruches et s'est formé à l'apiculture : Sébastien Renaud, ainsi que les restaurateurs partenaires, les élèves, les professeurs et leurs collègues qui ont tous contribué à cette réalisation.