

Un tour de France des régions viticoles



Un tour de France des régions viticoles

Rendez-vous incontournable de l'automne, la 11e édition du Salon des vins des lycées viticoles de France et produits du terroir s'annonce gouléyante, mais aussi alléchante.

Il se tiendra samedi 30 novembre, de 10 à 18 heures, ce cercle sera animé par les élèves et apprentis du lycée viticole de Riscle. Dans le chai, les élèves présenteront l'exploitation de l'établissement avec pas moins de 24 cépages différents, des vins du Val de Loire, d'Alsace, de Champagne, du Jura, De Bourgogne et bien entendu des Côtes de Gascogne du domaine Peyris de Riscle, mais aussi de la bière du Nord, produite par le lycée l'Escreboise-de-Douai, et du calvados par le lycée Pays-de-Bray – Domaine de Merval.

C'est l'occasion de découvrir le savoir-faire des élèves du lycée de Riscle, mais aussi des 24 autres lycées viticoles de France. La présentation et les dégustations des vins seront proposées par les élèves de 1re CGE Viti Vinicole et les apprentis BTSA Viticulture Œnologie. spécialités culinaires.

Cette journée sera agrémentée par un marché gourmand où de nombreuses spécialités seront disponibles, entre autres, les miels et leurs produits dérivés du lycée agricole de Toulouse-Auzeville, les huîtres du lycée maritime et aquacole de La Rochelle... **Pour la somme de 4 €, le public pourra déguster l'ensemble des nectars proposés.**

Un repas traditionnel sera proposé le midi pour 15 €.

Cette pause repas sera « musicale » avec la participation d'une classe d'initiation à la musique « jazz » du collège de Marciac. Les élèves, les apprentis, toute l'équipe pédagogique de l'établissement attendent les visiteurs nombreux, samedi 30 novembre, pour une belle journée conviviale autour des vins et des produits du terroir.

En savoir plus : Anna Bossely, directrice d'exploitation, membre du GIE "Club des écoles productrices de vins et alcool de France" et Christelle Bidou au 05 62 69 72 16.



Les produits dérivés du lycée maritime et aquacole de La Rochelle seront proposés à la vente - Crédit photo Lionel Lemaire