

Découverte d'un autre pays, d'une autre cuisine

Une expérience enrichissante



Découverte d'un autre pays, d'une autre cuisine

Aboutissement d'un projet porté tout au long de l'année et financé grâce à de nombreuses actions qui ont permis de réduire le coût pour les familles de 50%, les élèves de bac professionnel Cuisine et Commercialisation et services en restauration sont partis du 29 mars au 8 avril à l'île Maurice.

Lors d'une escale sur l'île Maurice en 1896, Mark Twain aurait recueilli de la part de ses habitants l'affirmation suivante : « l'île Maurice fut créée d'abord, et ensuite, le paradis fut copié sur l'île Maurice » .

Il est vrai que la beauté des paysages mauriciens a interpellé tout de suite notre brigade gersoise dès son arrivée sous les tropiques malgré une météo souvent capricieuse.

Guidés par leur camarade Aurélien Laynat, natif de l'île, nos élèves ont pu admirer à Chamarel la terre des 7 couleurs de l'ocre au violacé et sa fameuse cascade de 100 mètres de haut.

Aussi, ils ont découvert les secrets de la fabrication du Rhum, de la production de la délicate vanille et de la fabrication du sucre. Ils ont pu également approcher certaines espèces d'animaux endémiques comme la tortue géante d'Aldabra.

Mais la vraie richesse de l'île ne réside pas dans ses plages immaculées aux eaux turquoise mais dans ce qu'elle incarne, un œcuménisme spirituel et culturel.

En effet, l'île est un savant mélange de cultures africaines, asiatiques et européennes. Nos élèves s'en sont vite rendu compte lors de la visite du marché tumultueux et chamarrés de Mahébourg. Plus tard, ils ont été accueilli par les imposantes statues de 33 m de Shiva et de Durga. Puis, ils ont découvert les pratiques hindous avec la visite des temples de Grand bassin et de son lac sacré Ganga Talao. Au nord, ils ont pu aussi admirer le rouge flamboyant de Notre-Dame Auxiliatrice de Cap Malheureux.

Cette richesse se retrouve aussi dans la gastronomie de l'île, nos élèves ont pu déguster des plats aux noms étranges et savoureux comme le poutou, le bol renversé ou encore le Dhall Puri, ou encore des poissons mauriciens fraîchement pêchés comme le vieille rouge grillée. Par la suite, ils ont également joué les jurys d'examen lors d'une dégustation sur le thème de la cuisine japonaise organisée par l'école hôtelière Gaetan Duval qui nous a réservé le meilleur des accueils.

Enfin après une escapade en speed boat suivi d'un barbecue sur l'île aux cerfs, notre brigade a eu pour mission d'assurer un service dans les 8 restaurants des deux hôtels 5 étoiles « Paradis » et « Dinarobin » du groupe Beachcomber où séjournent habituellement les célébrités. Après une visite complète des hôtels et de leurs suites présidentielles, notre brigade a revêtu tenues de cuisinier et de service pour assurer la mise en place et le service du soir sous la houlette des Executive Chef Thierry Laynat et le plus mauricien des gersois Jean Christophe Basseau.

Défi relevé ! Certains y ont même trouvé une motivation supplémentaire pour réussir leurs études et pouvoir retourner un jour dans ces établissements...des étoiles pleins les yeux !

L'ensemble des élèves et des professeurs tient à remercier Ancy et Thierry Laynat pour leur précieux concours sans qui ce voyage n'aurait pas eu les mêmes saveurs !

Laurent Amelin



saint christophe 2.JPG



saint christophe 3.JPG



saint christophe 4.JPG