

8e édition du Salon des vins au lycée Agri-viticole

Rendez-vous incontournable de l'automne à Riscle

Rendez-vous incontournable de l'automne, la 8e édition du Salon des vins des lycées viticoles de France et produits du terroir s'annonce gouleyante et alléchante. Elle se tiendra le samedi 3 décembre de 10 heures à 18 heures, et sera animée par les élèves et apprentis du site de Riscle.

Dans le chai, les élèves présenteront l'exploitation de l'établissement avec pas moins de 24 cépages de vins différents, des vins de Cahors, des Côtes-du-Rhône, de la Loire, d'Alsace, de Champagne, du Beaujolais, et bien entendu des Côtes de Gascogne du Domaine Peyris de Riscle, mais également 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.

Cette journée de convivialité sera agrémentée par un marché gourmand, où de nombreuses spécialités seront proposées, en autres, les pâtés, foies gras, confits, magrets et fromages du lycée agricole de Mirande, les miels et leurs produits dérivés du lycée agricole de Toulouse - Auzeville, les huîtres du lycée maritime et aquacole de la Rochelle.

Par ailleurs, pour la somme de 4 €, le public pourra déguster l'ensemble des nectars proposés, dans un verre sérigraphié.

Un repas traditionnel sera proposé sur réservation et sera composé de tourin, aligot saucisse, salade croustade et un verre de vin pour 12 €. Pour les commandes d'huîtres et le repas du midi, réserver en appelant le lycée au 05 62 69 72 16.

24 terroirs en un seul lieu, une véritable aubaine pour les gastronomes. Lycéens, apprentis accueilleront les visiteurs et tiendront tous les stands de dégustation - vente, encadrés par les enseignants de l'établissement. Le salon est l'occasion pour eux de mettre en pratique les savoir - faire acquis durant leur formation.



Les élèves et apprentis du site de Riscle, vont mettre en avant les produits des lycées viticoles, ce samedi 3 décembre Photo archives Lionel Lemaire