

Le succès du Salon des vins au chai Peyris confirmé

Lycée de Riscle



Le succès du Salon des vins au chai Peyris confirmé

La 10ème édition du salon des 25 appellations françaises des vins de France s'est déroulée le samedi 1er décembre, au chai Peyris du lycée de Riscle. Elle a été l'occasion, pour le public venu nombreux, de découvrir la sélection puis de recevoir des conseils sur la dégustation, et enfin d'effectuer des emplettes sur les divers stands des appellations (allant de l'Alsace à la Gascogne, en passant par Bordeaux, la Champagne, la Vallée du Rhône ...) tenus par les élèves et apprentis de la filière vigne et vin de l'établissement, encadrés par le corps professoral du lycée. Au côté des nectars, des produits gourmands d'autres lycées agricoles étaient proposés à la vente.

Notamment des spécialités à base de canard, foie gras, porc noir, vaches de la région entre autres du lycée agricole de Mirande). Les miels et leurs produits dérivés du centre de formation des apprentis de Toulouse-Auzeville étaient aussi présents sur les étals, comme les huîtres du lycée maritime et aquacole de La Rochelle. Le lycée de Dijon Quétigny proposait à la vente des confitures, celui de Montauban offrait des jus de fruits. Le lycée agricole d'Oloron Sainte Marie, a, quant à lui présenté du fromage de brebis des Pyrénées-Atlantiques.

Béatitude pour les gourmands

À l'heure de midi, tous les gastronomes se sont retrouvés à la salle de restauration du collège du Val d'Adour pour le repas traditionnel, ce qui a permis aux fines bouches de déguster les mets accompagnés par divers vins. Une foule importante a arpenté les allées du chai, et, à la fin de la journée, Albert Malabirade, le proviseur du lycée, et l'équipe organisatrice affichaient leur satisfaction d'avoir su créer une manifestation originale et de plus en plus appréciée. Rendez-vous est donné fin mars 2019, à l'occasion de la journée des portes ouvertes dans le cadre de Saint-Mont en fête.



Le salon des vins a réuni des particuliers en vue des fêtes de fin d'année et des connaisseurs, venus compléter leur cave Crédit photo Lionel Lemaire