

Semaine du goût européen

Quoi ?

Toujours dans une approche festive, ludique et originale de la question européenne, on peut organiser, en partenariat avec le service de restauration d'un établissement, une semaine de découverte des différentes pratiques culinaires en Europe.

Cette durée plus longue permet de présenter de manière plus complète les différents espaces européens avec plusieurs menus : « repas balte », « repas méditerranéen », « repas nordique », « repas des régions périphériques » par exemple.

Comment ?

Ce type d'activité nécessite qu'un groupe d'élève investi réussisse à convaincre son administration. Pour organiser une telle opération, il faut avant tout se mettre en relation avec le gestionnaire pour connaître les possibilités financières et avec la commission des menus qui existe parfois et qui est généralement rattachée au CVL pour l'élaboration des menus.

Arriver avec des propositions concrètes sur la composition des repas est indispensable, mais il faut aussi s'attendre à devoir s'adapter aux impératifs financiers et techniques liés à la préparation des repas pour une collectivité.

Penser aussi à décorer le réfectoire aux couleurs de l'Europe et à proposer des stands ou animations entre midi et deux pour expliquer et valoriser les efforts faits spécialement pour l'occasion. Un menu dédié sans explication perd de son intérêt.

Pour qui ?

Tous ceux qui déjeunent au restaurant scolaire au moins une fois dans la semaine.

Pourquoi ?

Ici la semaine du goût ne doit être qu'un prétexte à la découverte et à l'échange. Briser avec l'ordinaire permet de susciter l'intérêt de capter l'attention. C'est là que réside tout l'intérêt du travail préparatoire à réaliser par des élèves : concevoir des stands et panneaux en lien avec le menu du jour c'est mobiliser ses connaissances et apprendre à les restituer de manière intéressante.