

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article216>



Le restaurant pédagogique ouvre ses portes ...

- Les activités - Les activités d'application - Les tables d'Antonin -



Date de mise en ligne : mardi 24 septembre 2024

Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés

Alors que le restaurant pédagogique ouvre ses portes cette semaine, plusieurs activités particulières sont déjà en préparation :

- Le **jeudi 3 octobre 2024**, le restaurant pédagogique et le restaurant scolaire s'associeront pour participer au **Grand Repas**.

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/sites/lyc-careme-savigny-77.fr/local/cache-vignettes/L195xH195/lgr-ae773.jpg>

De quoi s'agit-il ? Le principe est simple :

Une fois par an, le même jour, l'Association « **Le Grand Repas** » fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle locale pour qu'ils proposent aux habitants d'un même territoire de partager un même menu local. (plus d'infos : <https://www.legrandrepas.fr/>)

Tous les ans, cette initiative contribue à valoriser la spécificité historique, culturelle et sociologique du « Repas Gastronomique des Français » inscrit depuis 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO (plus d'infos : <https://lstu.fr/0hJF9JH3>)

Chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits de saison locaux. Pour cette année, les parrains sont : David Rathgeber, chef cuisinier au restaurant l'Assiette à Paris et Olivier Bernard, chef de la cuisine de Bobigny.

Pour tous ceux qui veulent participer à cette animation, la réservation en ligne est ouverte.

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/sites/lyc-careme-savigny-77.fr/IMG/jpg/sg.jpg>

- La semaine suivante, Mme Khellaf et M. Guyot organisent la **Semaine du Goût** au sein de l'établissement. En collaboration avec les étudiants de l'IUT de Sénart, cette action qui réunit tous les publics pour éduquer au goût, inaugure pour cette année scolaire la **Cordée de la Réussite Mission Cap Sup Avenir (MCSA)**.

Le **mardi 8 octobre** une vingtaine d'étudiants de l'IUT de Sénart seront au lycée accompagnés de leur enseignante Mme Laurianne Bonnet.

Dès le début de matinée, les étudiants et les lycéens travailleront de concert pour préparer une exposition sur les SAVEURS, thème officiel de la semaine du goût 2024.

En milieu de matinée, ils réaliseront des préparations culinaires en relation avec cette thématique, préparations qui seront ensuite dégustées.

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/sites/lyc-careme-savigny-77.fr/IMG/jpg/dln.jpg>

Le **mardi 15 octobre 2024**, le lycée Antonin Carême vous invite à sa 2ème édition « **restaurant dans le noir** ».

Venez partager un moment de curiosité, de découverte et d'échange, un moment qui bouscule vos certitudes et vos aprioris.

Apprendre par ses sens c'est se donner les moyens de consommer autrement, de se libérer du visuel omniprésent et de se réapproprié notre goût, nos jugements et nos choix.

Un moment chaleureux et convivial d'une surprenante modernité.

OPTEZ POUR LA RÉSERVATION EN LIGNE !!!!

Il suffit de se rendre sur le site du lycée (<https://lyc-careme-savigny-77.fr>) puis de cliquer en haut à droite sur « réservation ».

BON APPÉTIT À TOUS !