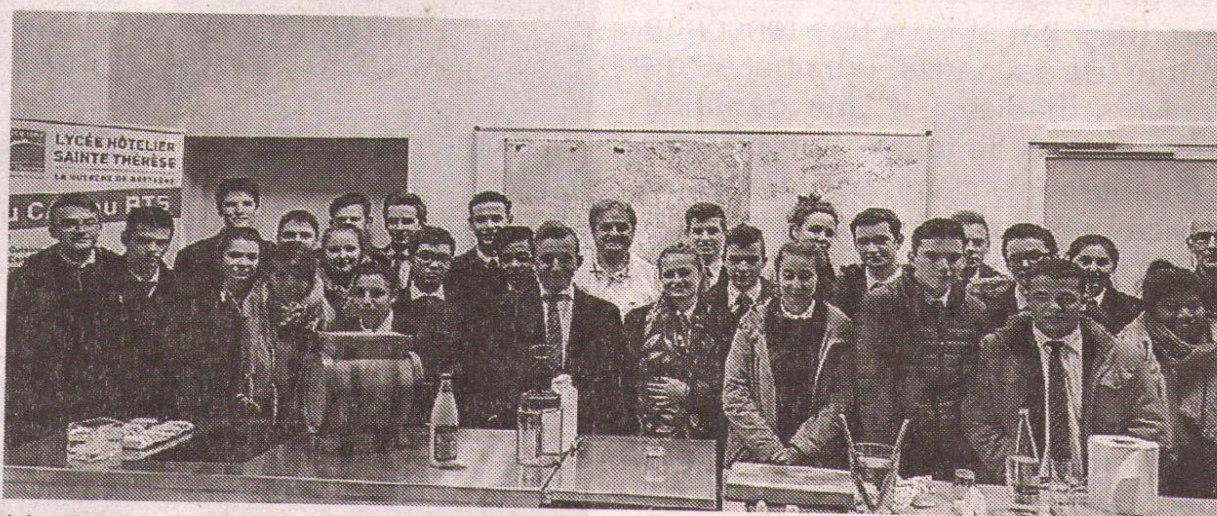


Lycée hôtelier : rencontre avec un artisan beurrier



L'artisan beurrier Jean-Yves Bordier au milieu des élèves de CAP.

Les élèves du lycée hôtelier Sainte-Thérèse rencontrent régulièrement des chefs cuisiniers ou de salle.

Mercredi, les jeunes, en CAP cuisine, ont découvert une autre facette de leur futur métier : la fabrication d'un produit artisanal, le beurre de baratte avec Jean-Yves Bordier, artisan beurrier breton de renom. La rencontre était organisée par leur professeur de cuisine Jean-François Baux. « **L'objectif est de sensibiliser les élèves à la qualité des produits** », souligne ce dernier.

Après une introduction sur le lait et ses modes de production, Jean-Yves Bordier a détaillé, avec passion, les étapes de la fabrication du beurre de baratte, démonstration à l'appui. La séance s'est achevée autour d'une dégustation de différents beurres, au citron, à l'oignon de Roscoff ou au piment d'Espelette.

Devant le succès de son intervention l'artisan beurrier a promis de revenir en novembre prochain pour les élèves de bac et de BTS.