

GASTRONOMIE

Soupers dans l'obscurité au CPLN



LABORATOIRE Un repas dans le noir, un peu comme celui organisé par la brasserie de l'Industrie (photo ci-dessus), c'est ce que proposeront les étudiants du CPLN. (ARCHIVES GUILLAUME PERRET)

C'est désormais presque une tradition pour le laboratoire des sens du Centre professionnel du littoral neuchâtelois (CPLN): il organise une nouvelle fois des soupers en semi-obscurité dans la salle à manger de la Toque en herbe,

le restaurant d'application de l'Ecole des arts et métiers (EAM).

Entre ce mois de septembre et février 2010, le public pourra découvrir une nouvelle manière d'apprécier une dizaine de plats concoctés par les apprentis cuisiniers du CPLN. «On a beaucoup l'habitude de déguster avec les yeux», explique Jean-Blaise Matthey, directeur de l'EAM. «Manger dans une obscurité quasi-totale bouleverse les habitudes des gens. C'est une expérience extrêmement intéressante.»

Ce laboratoire a pour objectifs d'utiliser les quatre sens non visuels, à savoir l'ouïe, le toucher, l'odorat et le goût, et de découvrir, grâce à chacun d'eux, des notions spécifiques à l'écoute et à la dégustation. Des animateurs spécialistes en dégustation proposeront un cours d'une quarantaine de minutes précédemment au souper sur les manières d'appréhender le sens du goût.

«C'est aussi l'occasion pour nos apprentis d'avoir un contact direct avec la clientèle», reprend Jean-Blaise Matthey. «Ils apprécient beaucoup de pouvoir travailler dans des conditions réelles.»

Ces laboratoires auront lieu les 24 septembre, 22 octobre, 12 et 26 novembre, 21 janvier et 25 mars prochains. Le nombre de places est limité à 18 personnes. Possibilité d'organiser des laboratoires en dehors des dates proposées. /jeb

Inscriptions au 032 717 40 20

Source : www.ARCINFO.ch
08.09.09 | 04: 15