

ARCInfo

26.03.2018, 17:27

Neuchâtel: journée autour de l'alimentation au lycée Denis-de-Rougemont



Deux cent cinquante lycéens ont participé à cette journée dédiée à l'alimentation. LEO DUPERREX

26.03.2018, 17:27

Neuchâtel: journée autour de l'alimentation au lycée Denis-de-Rougemont

PAR HÉLÈNE JOAQUIM

GASTRONOMIE L'établissement Denis-de-Rougemont a organisé ce lundi plusieurs ateliers dédiés à la nourriture. Pour l'occasion des élèves du lycée et des apprentis cuisiniers du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN) ont préparé un repas.

En Suisse, 20% des personnes interrogées se disent allergiques à au moins un aliment. En réalité, seul 3 à 6% des adultes souffrent d'une allergie. «Les gens ne font pas la différence entre intolérances et allergies», constate l'immuno-allergologue Guillaume Buss.

Des élèves du lycée Denis-de-Rougemont, à Neuchâtel, ont participé ce lundi à l'un des ateliers «alimentation et allergies», organisés dans le cadre d'une journée dédiée à la nourriture. Pour le médecin allergologue, cet atelier est également l'occasion de sensibiliser les jeunes au dépistage des allergies et intolérances.

D'autres ateliers étaient au programme: régime alimentaire, interdits religieux, végétarisme, la mode du bio...

«Les mains à la pâte»

Autre atelier qui a eu beaucoup de succès: «Les mains à la pâte». «On a découpé tous les légumes», racontent Meryl et Lorena, toque sur la tête. Elles font partie des quinze lycéens qui ont pu participer à une initiation au métier de cuisinier en collaboration avec les apprentis du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN).

Boullgour et saucisses

«C'est cool d'être sur le terrain, et de faire quelque chose de pratique», ajoute l'élève de 17 ans. «L'année prochaine, je voudrais intégrer l'école hôtelière de Lausanne», lance Meryl.

Au menu du jour: boullgour façon taboulé et saucisses de Saint-Gall. Toute la matinée, les élèves ont aidé à la préparation du repas servi le midi au lycée. «Ils se sont bien débrouillés, et ils étaient motivés», explique Maral, apprentie cuisinière en troisième année. Pour elle, l'objectif est atteint. Elle a réussi à transmettre sa passion pour la cuisine.

PUBLICITÉ

