

## Les jeunes cuisiniers du CPLN proposent six soupers dans l'obscurité



CPLN

Les repas sont entièrement élaborés et servis par les apprentis de l'EAM.  
(Archives Christian Galley)

C'est devenu une tradition pour le laboratoire des sens du Centre Professionnel du littoral neuchâtelois (CPLN) : organiser des soupers dans l'obscurité.

D'ici mars 2011, six soupers sont à l'agenda à la salle à manger de la Toque en herbe de l'Ecole des arts et métiers (EAM).

Les repas sont entièrement élaborés et servis par les apprentis de cette école. Le principe: dégustation et repas dans le noir total.

Les objectifs: 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.

Les soupers auront lieu les 23 septembre, 21 octobre, 11 novembre, 25 novembre, 20 janvier, 20 février et 24 mars. /comm-réd

Inscriptions au 032 717 40 20.

Source : [www.ArcInfo.ch](http://www.ArcInfo.ch)  
27.07.10 | 09:56

Neuchâtel, le 10 septembre 2010/alk