

Journée européenne du 9 mai 2019

Le Lycée Carnot Bertin a participé cette année à la journée européenne organisée par la ville de Saumur et au déjeuner qui s'est tenu au CFA de Saumur.

(cf article de Saumur le kiosque ci-dessous)

Deux étudiantes de **BTS MUC1** ont représenté notre établissement et participé aux différentes animations. Elles ont ainsi pu rencontrer les **élus en charge des relations internationales** ainsi que des **élèves issus de formations diverses** (bijouterie-joaillerie), ou encore des jeunes faisant leur service civique .

Le repas a été ludique et interculturel à la fois, avec le **Quiz sur l'Europe** et la **dégustation « à l'aveugle »** de produits ou plats typiques européens.

Camille et Emie ont également eu l'opportunité d'échanger longuement avec la secrétaire de l'**association HARMONIE Saumur- Verden**. Cette association gère désormais le jumelage entre Saumur et Verden.

Mme Grolleau leur a exposé l'importance que les Langues Vivantes et l'ouverture internationale avait joué dans sa carrière des métiers de l'export. Elle a aussi évoqué cette belle amitié qui la lie à une famille allemande depuis plus de 40 ans ou l'organisation par l'association d'une vente de vins sur le marché de Noël de Verden.



Mme Chantal Grolleau, secrétaire d' HARMONIE Saumur-Verden, avec Camille Delage et Emie Genty, BTS MUC1

Nos 2 étudiantes ont également pu se familiariser avec la ville de Verden grâce au témoignage de Mr Lacrampe, le trésorier de l'association : en Novembre 2019, ces 2 étudiantes partiront en effet à Verden avec 8 autres camarades de classe pour un **stage de 2 semaines** dans une entreprise allemande.

Notre lycée a également été sollicité pour un **projet autour du thème de la mémoire** : celui-ci permettrait à 3 jeunes de 16-18 ans motivés par cette thématique de se rendre à Verden pour une semaine , en novembre 2019 également. Il ferait intervenir des enseignants d'allemand et d'histoire-géographie à la fois.

Article du 10/05/2019

Saumur. Les petits plats dans les grands pour fêter l'Europe

Ce jeudi 9 mai 2019, pour la Journée de l'Europe, la Ville de Saumur, en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Maine-et-Loire, a mis les petits plats dans les grands. « *Parce que le repas doit rester un moment d'échanges* », comme l'a signifié le maire Jackie Goulet, c'est au Centre de Formation d'Apprentis (CFA) que l'Europe a été célébrée... avec un succulent déjeuner cuisiné et servi par les apprentis.



Les apprentis du CFA de Saumur ont été très applaudis

À quelques semaines des élections européennes 2019, le dimanche 26 mai prochain en France, la Ville de Saumur et la CCI Maine-et-Loire voulaient marquer le coup.

42 convives dans « L'Atelier d'Eugénie »

À l'occasion de la Journée de l'Europe du 9 mai, les organisateurs avaient convié des collégiens et lycéens saumurois de Duplessis-Mornay, Yolande-d'Anjou, Saint-André, les Ardilliers et de Carnot-Bertin, des représentants de la Ville de Saumur, de la CCI de Maine-et-Loire, du CFA de Saumur et des associations Unis-Cité, Affinités France-Italie et Harmonie Saumur-Verden. Au total, 42 convives se sont retrouvés autour des tables de « L'Atelier d'Eugénie », le nom du restaurant d'application du CFA de la CCI de Maine-et-Loire, square Balzac à Saumur.

Jean-Benoît Portier : « L'Europe est un espace de paix »

Avant l'apéritif mettant à l'honneur l'Espagne avec un gaspacho, Jean-Benoît Portier, vice-président de la CCI 49, a rappelé l'importance de l'UE : « *L'Europe est un espace de paix, de vivre-ensemble, d'échanges, de diversité qui permet de s'épanouir. Nous avons la chance d'avoir des cultures différentes, mais qui nous rassemblent, à l'image de la cuisine ou des programmes comme Erasmus. Nous devons aussi prendre conscience que les langues sont essentielles dans les études. On a l'impression de toujours être en lien les uns avec les autres avec les smartphones, Facebook, etc. Mais ça ne remplace pas la rencontre, comme aujourd'hui avec le partage d'un repas* », a expliqué Jean-Benoît Portier, qui « *encourage les jeunes à aller découvrir les pays d'Europe* ».



Pour Caroline Rabault, déléguée de la Ville de Saumur aux relations internationales, « *l'Europe appartient justement aux jeunes, c'est vous qui la construisez* ». Jackie Goulet, le maire de la Ville de Saumur, y est lui aussi allé de son discours : « *Parce que le repas doit rester un moment d'échanges, c'est le moment de dire ce que l'on pense de l'Europe, surtout à l'aube des élections du 26 mai prochain. Le taux de participation est estimé à 40%, ce n'est pas suffisant. Je ne donnerai pas de consigne de vote, juste celle d'aller voter pour protéger l'Union européenne. Si à bientôt 60 ans j'ai la chance de vivre dans un pays où je n'ai pas connu la guerre, c'est grâce à l'Europe. Ceux qui ont créé l'UE nous ont donné une chance extraordinaire d'en finir avec le fanatisme. Ils ont fait preuve d'une énergie incroyable, alors que les peuples étaient divisés* ». Le premier édile saumurois a également tenu à féliciter les jeunes apprentis, qui ont « *donné le meilleur d'eux-mêmes pour confectionner l'apéritif et le repas* », à l'image de Théo (avec Jackie Goulet, photo ci-dessus). Au total, 17 apprentis ont mis la main à la pâte (9 en salle, 8 en cuisine), menés par les chefs de cuisine et de salle, Isabelle Cherouvrier-Seite et Fabien Farcy.

Un repas européen pour faire travailler les neurones



Après les discours apéritifs, les 42 convives, dont beaucoup de jeunes, se sont installés dans « L'Atelier d'Eugénie ». Si le repas fut un régal, il ne fallait pas s'attendre à juste se mettre les pieds sous la table. Au programme : un quiz de 14 questions (pas si évidentes) sur l'UE, le partage avec les autres invités d'une expérience européenne, des propositions d'idées d'événements ou animations européen(e)s que pourrait organiser la Ville de Saumur, ou encore un test culinaire... particulièrement relevé ! Pour chaque plat, une table devait d'ailleurs donner son avis sur la composition de celui-ci. Donc, après l'apéro espagnol, ce fut au tour des pays scandinaves d'être mis à l'honneur (Islande, Norvège, Suède, Finlande, Danemark) avec un carpaccio de saumon et un filet de thon, entre autres. Ensuite, place à l'Italie pour le plat : ballotine de volaille au pesto, risotto avec sauce au miel, des asperges et une fine tranche de parmesan. Plusieurs pays étaient représentés pour l'assiette de fromages : la France avec son camembert à la confiture de pommes, la Grande-Bretagne avec une tranche de cheddar sur son cracker, et l'Italie avec sa bruschetta au gorgonzola. Cocorico pour le dessert, et même un cocorico très local avec une glace au Royal Combi, l'une des fameuses liqueurs de l'entreprise de Saumur, accompagnée d'un coulis de

framboise et de chocolat blanc.

Article du 10 mai 2019 | Catégorie : Vie de la cité