

<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1954>



Sortie des T STHR au Domaine du Grand Daubeuf

- Nos formations - Hôtellerie -



Date de mise en ligne : lundi 26 novembre 2018

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

Sortie des T STHR au Domaine du Grand Daubeuf

Le 17 octobre dernier, la classe de T STHR a effectué une sortie pédagogique au "Domaine du Grand Daubeuf". Cette sortie, organisée par M. Gerhardt et Mme. Peltier, a permis de faire découvrir une agriculture raisonnée, la permaculture. C'est à dire un travail de la terre optimisé, avec un lien entre chaque plantation et cela sans produit chimique pour retrouver le bon goût de la nature... Le domaine du Grand Daubeuf étant une association, les élèves ont pu mettre la main à la pâte pour effectuer des paniers pour les adhérents et un panier de légumes directement travaillé dans les cuisines du lycée. Cette production avait pour but d'une part d'effectuer une analyse sensorielle d'une soupe de courge musquée traditionnelle et d'une soupe de courge industrielle. D'autre part cette visite a été l'occasion de déguster de "nouveaux légumes oubliés" tels que le poivron chocolat, la courgette pomme d'or, la tomate black cherry et le concombre citron.

De plus, durant la visite, les élèves ont pu contempler un projet de salle de réception basée sur la structure d'une ancienne écurie et ont eu la chance de déguster le délicieux jus de pommes pressées à la main produit au sein du domaine.

Cette visite a été enrichissante pour les élèves puisqu'elle a été un moyen de développer leur vision du respect de la nature, de la saisonnalité et des interactions dans l'agriculture !

Une visite porteuse de projet, de motivation professionnelle et de sensibilisation sur notre impact environnemental . Nous remercions le jardinier pour son implication et le partage de ses connaissances ainsi que tous les acteurs du domaine