Gastronomie nippone à l’honneur

Les rencontres nationales des établissements du réseau Japon ont vécu 3 journées intenses sur le thème de la fermentation dans l’alimentation en Auvergne-Rhône-Alpes. Début février 2025, le lycée Eugénie Joubert a accueilli 9 lycées français et 1 lycée japonais pendant 3 jours.

Le réseau Japon de l’enseignement agricole partage les points forts de l’évènement organisé sous le signe de l’initiation gastronomique avec l’accueil d’un établissement partenaire japonais, à découvrir sous la forme d’un journal de bord.

Jour 1 – mercredi 5 février

C’était la première fois que les 3 élèves et leurs deux professeurs découvraient la France. Leur séjour a commencé par une étape au lycée agricole de Pressin à Saint Genis Laval dans la Métropole Lyonnaise. L’accueil réservé aux Japonais par le Président du conseil d’administration, le délégué de la tutelle Don Bosco, le directeur Igor Navarro, les équipes et les élèves a été très chaleureux.

Claude Vigneron, enseignant au lycée de Pressin et principal acteur de cette coopération était bien sûr présent. En effet, les deux établissements ont développé des échanges autour de l’arboriculture. Le lycée de Minabe est une grande référence au Japon pour la production de prunes Umeboshi, fleuron de la gastronomie japonaise. Ces prunes sont cultivées avec soin sous la bienveillance du responsable d’exploitation Monsieur Taniguchi.

De son côté le lycée de Pressin a planté des poiriers de la variété Le Lectier, variété d’origine française mais tombée

dans l’oubli chez nous alors qu’elle est considérée comme un produit de luxe au Japon. La délégation était accompagnée par Monsieur Tsuzuki et Madame Nishikawa du consulat du Japon à Lyon. Monsieur Kato, premier secrétaire aux affaires agricoles de l’ambassade du Japon était lui aussi présent.

L’équipe de l’établissement a fait découvrir de nombreuses facettes de la gastronomie lyonnaise que les Japonais ont fortement appréciée. L’après-midi a été consacrée à une visite de l’établissement par Igor Navarro qui a présenté les poiriers plantés par le lycée. Ce partenariat s’inscrit sur le long terme, au sens propre, en effet, nous pourrons voir le fruit de cette coopération dans 5 à 7 ans.

Après la visite, la délégation japonaise s’est rendue à Yssingeaux, les jeudi 6 et vendredi 7 février, où se tenaient les rencontres nationales des lycées agricoles impliqués dans la coopération avec le Japon.

Jour 2 – jeudi 6 février

3 lycées publics agricoles et 6 lycées du réseau CNEAP-conseil national de l’enseignement agricole privé se sont rassemblés à Yssingeaux. La plupart étaient hébergés à l’internat de l’ensemble scolaire catholique d’Yssingeaux mais le lycée Georges Sand a mis également des chambres à disposition des établissements et il a été nécessaire d’avoir recours à des gites à proximité afin de pouvoir héberger tous les participants.

Les lycées venaient de 5 régions différentes. Sans surprise, la région Auvergne Rhône Alpes était la mieux représentée puisqu’elle accueillait l’évènement et présente avec 4 lycées. Le lycée Eugénie Joubert d’Yssingeaux hôte de la manifestation, le lycée La Pélissière à Tournon sur Rhône, le lycée de Pressin à Saint Genis Laval et le lycée agricole d’Aurillac. La seconde région représentée avec deux établissements était Nouvelle Aquitaine avec le lycée Kyoto, qui contrairement à ce que son nom indique, se situe à

Poitiers et le lycée Errecart de Saint Palais au Pays Basque. Il y avait également le lycée de Wintzenheim-Rouffach qui est venu d'Alsace, l'Institut d'Anchin, venu du Nord et le lycée de Dol de Bretagne situé à proximité de Saint Malo. Avec le lycée de Minabe de la province de Wakayama au Japon, ce sont 10 lycées agricoles qui étaient regroupés à Yssingeaux.

Jeudi matin, les établissements ont échangé sur les projets qu'ils menaient autour du Japon. Les élèves ont préparé le repas dans la cuisine pédagogique du lycée Eugénie Joubert. Tandis que les Français ont préparé un plat typique de la cuisine régionale d'Auvergne, les Japonais ont concocté un poulet aromatisé à la prune de Minabe. Le déjeuner a été l'occasion de nombreux échanges autour de la gastronomie, de l'agriculture et un moment opportun pour des échanges de cadeaux entre Français et Japonais.

L'après-midi, le thème était la mobilité avec entre autres le témoignage de Rémy, Francine et Lili, trois élèves de Bac Pro Services Aux Personnes qui sont partis en stage dans une école maternelle à Tokyo pendant 3 semaines, en novembre 2023. La professeure qui les a accompagnés Mme Padel a présenté un guide à destination du stagiaire français au Japon qu'elle a corédigé avec sa collègue Mme Bracq.

A l'issue de cette réunion, le consulat a offert un spectacle pour les yeux et pour les papilles avec la fabrication traditionnelle de Mochi par l'équipe du consulat de Lyon. M. Reynaud, M. Tsuzuki et Mme Nishikawa ont régalé les professeurs et les élèves présents qui ont pu, à l'occasion, s'essayer à la fabrication du Mochi.

Après un dîner préparé par la société de restauration de l'Ensemble Scolaire Catholique d'Yssingeaux, les personnes présentes ont pu écouter une conférence faite par M. Luc Debove, directeur de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux et Meilleur Ouvrier de France sur le thème de la fermentation. Les auditeurs ont pu découvrir la

grande diversité des plats fermentés à travers le monde et leur intérêt pour la santé des personnes et de la planète.

Jour 3 – vendredi 7 février

La dernière journée des rencontres nationales des lycées agricoles impliqués dans le réseau Japon était plus festive. Elle s'est déroulée au foyer rural d'Yssingeaux. La matinée a commencé par une visioconférence entre les lycées Japonais au Japon et les lycées présents à Yssingeaux. Le thème de cet échange était centré sur l'avenir de l'agriculture en France et au Japon. Les deux pays sont confrontés à des problèmes similaires : le renouvellement des générations, le compromis entre une agriculture rentable et une agriculture respectueuse de la planète et l'artificialisation des sols.

Les élèves ont proposé des solutions qui mettent en œuvre la technologie pour répondre à ces différentes problématiques mais aussi ils ont proposé qu'une communication positive sur le monde agricole soit mise en place par des gouvernements qui soutiendraient d'avantage une agriculture vertueuse.

Après la visioconférence, c'est dans un grand calme qu'un maître de la cérémonie du thé originaire du Puy en Velay a initié les élèves et professeurs présents à cet art Japonais. La cérémonie a été suivie par une conférence sur la fermentation dans la cuisine japonaise par la maison du Koji venue de Clermont-Ferrand.

En fin de matinée, l'inauguration de la matsuri (fête japonaise) a été lancée par Monsieur Kato, premier secrétaire aux affaires agricoles de l'ambassade du Japon, Monsieur Ramiro inspecteur en japonais du ministère de l'Éducation nationale s'est déplacé de Paris pour assister à l'événement et a également dit un mot d'accueil. Il a été suivi par Monsieur le Maire d'Yssingeaux et Monsieur Copin directeur de l'ESCY et animateur du réseau Japon a clôturé l'inauguration par des remerciements.

Les participants ont pu faire une pause déjeuner avec un bento (panier repas japonais) et les stands de la matsuri ont pu être ouverts. Les exposants ont été invités sur le critère de la relation au Japon ou à la fermentation. Ainsi, M. Mayoux est venu présenter le seul whisky de Haute-Loire, M. Marc est venu présenter une bière brassée aux Estables, la Burle. La laiterie Gerentes est venue animer un stand sur la fermentation lactique. La chèvrerie de La Madeleine était aussi présente bien que les chèvres soient taries en cette saison. Le restaurant Lou Pinatou avait préparé quelques aliments fermentés pour une dégustation à l'aveuglette. La librairie des Sucs avait amené des mangas et des livres en lien avec le Japon.

Les exposants en lien direct avec le Japon étaient le dojo d'aïkido de Bourg Argental, très lié avec l'ensemble scolaire catholique d'Yssingeaux. Ils ont fait plusieurs démonstrations sur l'après-midi. La maison du Koji a présenté des produits fermentés par leurs soins. L'association de calligraphie de Saint-Etienne était elle-aussi présente ainsi que l'association franco-japonaise de Saint-Etienne qui a animé un atelier de makis et les élèves pouvaient les faire eux-mêmes. Un atelier origami a permis à chacun de tester ses talents au pliage du papier.

Pour l'occasion, les élèves de l'option japonais du lycée Saint-Gabriel à Yssingeaux ont fait déguster des takoyakis cuisinés devant les visiteurs. Les takoyakis sont des boules de pâte dans lesquelles on trouve un morceau de poulpe. Ils étaient encadrés par leur professeure Mme Kuribayashi et par Mme Copin-Yokoyama. Une nouvelle recette a d'ailleurs été proposée par cette dernière : le Gerentesyaki. Un takoyaki dans lequel on remplace le poulpe par du fromage de la laiterie Gerentes.

Les élèves de formation agricole du lycée Georges Sand étaient aussi présents, accompagnés par leur directeur M. Gauthier et la directrice de l'exploitation agricole de l'établissement,

Mme Masson. Les responsables de ce lycée ont d'ailleurs emmené la délégation japonaise visiter leur exploitation agricole.

La journée s'est terminée par une visite guidée de la laiterie Gerentes pour toute l'équipe du lycée de Minabe ainsi que l'équipe du consulat et le représentant de l'ambassade du Japon. C'est M. Gerentes qui a fait la visite. Les Japonais ont été impressionnés par cette entreprise locale qui travaille exclusivement avec des agriculteurs locaux et dont la préoccupation essentielle est de proposer des produits de la meilleure qualité possible à leurs clients.

Après ces trois journées très intenses, nos amis Japonais ont pu profiter d'une dernière soirée yssingelaise et d'une nuit dans les locaux de l'ESCY avant de repartir le samedi 8 février au matin pour le Japon.

Contact : Franck COPIN, animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole, franck.copin@cneap.fr












esc
Ensemble Scolaire Catholique
SAINT GABRIEL
EUGÉNIE JOUBERT
esc
Ensemble Scolaire Ca
SAINT GABRIEL
EUGÉNIE JOUBERT
ESC
Ecole Scolaire Catholique


HOME DISTI

