

# Le sarrasin d'Est en Ouest

Les jeunes du lycée agricole d'Auxerre et du lycée japonais d'Anjo se sont retrouvés autour d'un aliment de base pour les deux cultures : la farine de sarrasin.



Le lycée agricole d'Auxerre La Brosse est fier d'avoir renoué et renforcé un lien privilégié avec le lycée agricole et forestier japonais d'Anjo.

*Notre classe de terminale générale travaille depuis fin 2022 sur un partenariat axé sur l'apiculture et le rôle des pollinisateurs dans nos établissements respectifs.*

Deux groupes d'une dizaine d'apprenants français et japonais de 16 à 18 ans ont déjà eu l'occasion de se rencontrer afin d'échanger en anglais sur leurs centres d'intérêt et leur environnement scolaire au cours de séances en visio-conférence. Ces temps d'échange ont été possibles grâce à Takahiko Mizuno et Noriko Takahashi, deux professeurs du lycée d'Anjo ainsi que les élèves présents.

Vendredi 17 mars 2023 a eu lieu notre premier atelier culinaire animé en temps réel depuis le Japon au cours duquel les élèves se sont attelés à la préparation d'un plat traditionnel emblématique japonais : les soba.

Les soba sont des nouilles préparées avec une base de farine de sarrasin et d'eau. Takahiko Mizuno, le professeur en charge du projet au lycée d'Anjo a envoyé à notre classe la farine produite au Japon ainsi que tous les ustensiles nécessaires à la préparation de ce met.

*Nous sommes impatients de pouvoir cuisiner ensemble et continuer à renforcer notre partenariat par le futur.*

Article rédigé par Julian AUBERT, professeur d'anglais en charge du projet au LEGTPA d'Auxerre La Brosse.

Photo de tête d'article – Crédit photographique : Polina Tankilevitch, plat japonais de nouilles soba, issue de la banque d'image Pexels

*Contact : Franck Copin, animateur du réseau Japon de l'enseignement agricole, [franck.copin@cneap.fr](mailto:franck.copin@cneap.fr)*