

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