

- [Accueil](#)
- [France - Monde](#)
- [Éducation](#)
- [Enseignement supérieur et formation](#)

À Lautréamont, la gastronomie en mode samba



L'équipe pédagogique, autour d'Ana-Maria Celma Areste, le proviseur, de Monica Badaro et de Marina Almeida, la présidente du Cénac de Salvador de Bahia. NR - CHRISTIAN VIGNES

Enseignement supérieur et formation, Tarbes, Gastronomie et terroir

Publié le 09/10/2023 à 18:49 , mis à jour le 10/10/2023 à 09:55

Christian Vignes

L'essentiel

Le lycée professionnel Lautréamont vient de signer une convention de partenariat avec le Sénac de Salvador de Bahia, au Brésil, afin de mettre en place des échanges d'élèves et de professeurs, avec cette institution brésilienne.

Le lycée professionnel Lautréamont et l'international, c'est une longue histoire. "Sans doute parce que Lautréamont, de son vrai nom Isidore Ducasse, était Tarbais mais il est né à Montevideo, en Uruguay", s'amuse Anne-Marie Celma-Bernuz, la proviseur de l'établissement, "d'ailleurs nous avons des liens très forts avec l'Uruguay, nos enseignants fournissent des modules vidéo pour former leurs homologues à Montevideo. Et puis nous avons une convention avec le Mexique, nous allons recevoir prochainement deux élèves." Une longue histoire qui s'est traduite par l'obtention d'une classe européenne et du fameux label "lycée international", qui ouvre, entre autres aux parcours Erasmus, jusqu'alors réservés à l'université... Alors, pourquoi le Brésil ? "Tout simplement parce que notre classe européenne est une section en langue portugaise. Alors, nous avons pris contact avec le Sénac de Salvador de Bahia, où nous nous sommes rendus, aujourd'hui, nous les recevons en retour pour finaliser la convention."

"La gastronomie française est une référence"

Le Sénac ? Au Brésil, c'est une institution. "Le Sénac, c'est un organisme de formation qui est présent dans chacun des 27 états du Brésil", explique Marina Almeida, la présidente du Sénac de Salvador de Bahia, "le nôtre propose 100 formations, en commerce, services et tourisme, et il compte 14 établissements. Ainsi, chaque année nous formons 53000 personnes, jeunes et adultes." Sans commune mesure avec ce que nous connaissons ici... Pour autant, poursuit Marina Almeida, "cette convention avec le lycée Lautréamont est très importante pour nous, parce que la cuisine française, c'est la cuisine la plus glamour la plus savoureuse du monde, c'est la référence, y compris en matière de formation." Un bel hommage pour le lycée Lautréamont, car il faut savoir que cette convention est la première que le Sénac de Salvador de Bahia signe avec un établissement français, pour l'échange d'étudiants. Nous avons des échanges d'enseignants avec de nombreux pays, dont la France, mais pas en matière de gastronomie. C'est une première." Nul doute que les échanges vont être fructueux, entre la cuisine française "classique", et celle un peu plus "fusion" du Brésil, forte de ses influences portugaise, indienne et africaine. "C'est un échange qui ira au-delà de la seule cuisine, la gastronomie, autant au Brésil qu'en France, c'est quelque chose de culturel, de patrimonial. Nous allons vivre une véritable expérience." Pas seulement gustative...