

Menu allemand pour tous les écoliers

Mardi, jour anniversaire de la signature du traité de l'Élysée scellant l'amitié franco-allemande (*), les 500 élèves des trois écoles communales de Saint-Benoît, déjeunant dans les restaurants scolaires, ont dégusté un même menu typiquement allemand. L'initiative en revient au comité de jumelage Saint-Benoît - Ligugé-Lorch en partenariat avec le service restauration scolaire. Au menu : kartoffeltsalat (salade de pommes de terre), berliner schweinebraten (palette de porc à la berlinoise), erbsenpüree (purée de pois cassés) et käse kuchen (gâteau au fromage blanc). Le comité de jumelage est le seul du département de la Vienne à adhérer à la fédération des associations franco-allemandes. Les enfants n'ont pas été surpris puisque les enseignants avaient abordé le sujet en amont. Par ailleurs, Laurence Chabosseau, professeur d'allemand au collège Théophraste-Renaudot est ve-



Le comité de jumelage et le service restauration de la ville ont proposé aux 500 élèves de déguster un repas typiquement allemand.

nue, les jours précédents, à la rencontre des élèves de CM2 des deux écoles primaires pour présenter la classe bilangue. 95 % des écoliers scolarisés dans les écoles publiques de la commune déjeunent à l'école. Ce repas allemand n'a pas entraîné de surcoût. Le même repas avec la même recette a été préparé dans chacun des trois restaurants scolaires de la commune. « Nous avons recherché une recette allemande

qui convienne aux enfants. Nous avons envie de leur faire plaisir. La purée de pois cassés est une valeur sûre » confie Xavier Favreau, le responsable de la restauration scolaire. A voir les assiettes vides, la formule était la bonne.

(*) Le traité d'amitié franco-allemand, dit traité de l'Élysée, a été signé au palais de l'Élysée le 22 janvier 1963 par le chancelier allemand Konrad Adenauer et le président français Charles de Gaulle.