**Le lycée Jean de Prades de Castelsarrasin fait son « Écol´Ô Show »**

Après une année scolaire plus que marquée par la crise sanitaire, empêchant la réalisation d’événements rassemblant du public pour partager des moments conviviaux, l’établissement hôtelier peut enfin reprendre ses habitudes et ses manifestations « hors des murs ».

À cet effet, l’établissement d’enseignement renoue avec son partenaire de choix, l’Abbaye de Belleperche, située à Cordes-Tolosannes, pour mettre en œuvre son restaurant éphémère du jeudi 7 octobre 2021.

Cette année le thème est pleinement dans l’actualité des tendances de consommation et de la nécessité de s’inscrire dans une démarche de développement durable avec pour mot d’ordre **« Écol´Ô Show »**. Permettant ainsi de mettre en avant les talents et le savoir-faire des élèves, étudiants et apprentis à travers un show **« Artistique, Gastronomique et Créatif »** qui respecte les piliers environnemental et sociétal.

Dans un esprit d’une consommation raisonnée et responsable le choix a été fait de mettre en avant les produits sous signes officiels de qualité de la **Région Occitanie**.

C’est également l’opportunité pour le lycée de mettre en avant un panel de formations en hôtellerie-restauration, alimentation et tertiaire avec la présence des élèves de CAP Pâtissier, CAP Primeur, CAP Cuisine, CAP Commercialisation et services, Bac pro Cuisine, Bac pro commercialisation et services en restauration, Bac pro Métiers de l’accueil, Bac Sciences et Technologies de l’Hôtellerie et de la Restauration (STHR) sous la supervision bienveillante et professionnelle des BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR).

Au menu pour cette quatrième édition du **« Restaurant éphémère à l’Abbaye de Belleperche »** :

* Mousse de langoustines, légumes et fleurs de saison, sur son sablé aux algues, vinaigrette au pesto
* Échine de porc noir de la ferme de la Mondotte à Labastide du Temple « à la flamme » - noisettes - betteraves - potimarron - safran du Quercy
* Corne d'abondance : douceurs de fruits et légumes de saison
* Gourmandises de nos pâtissiers

L’événement en quelques chiffres : une centaine de convives, une centaine d’apprenants mobilisés, une vingtaine d’enseignants dévoués à l’événement, des kilomètres parcourus dans le cloître et les magnifiques salles de l’Abbaye de Belleperche, des quantités de verres, d’assiettes… et de nombreux pass sanitaires vérifiés, car l’événement s’est déroulé dans le respect du protocole sanitaire en vigueur pour les professionnels de l’hôtellerie-restauration.

Ce moment permet également de remercier les partenaires fidèles du lycée Jean de Prades : Transgourmet, Domaine de Montels, Domaine de Revel, La Ferme Quyvie, La Ferme de la Mondotte… Et un remerciement plus particulier au département du Tarn-et-Garonne qui accueille l’établissement dans ce prestigieux patrimoine.

Valérie Charpin, Proviseur de l’établissement, souligne l’importance de cette manifestation pour la formation et l’avenir professionnel des apprenants et remercie l’ensemble des acteurs pour ce moment de partage et de convivialité.

<https://www.instagram.com/bts_mhr/>