

Le projet Food Inde 2016 – le Goût des Autres-

Le mercredi 17 février atterraient 16 étudiants de BTS Hôtellerie du lycée Jacques Cœur de Bourges. Ils arrivaient d'un voyage de 15 jours en Inde.

Ce voyage s'est structuré autour de plusieurs axes :

- un retour à la nature avec découverte des épices et de leur environnement, mais aussi randonnée à 2000 m d'altitude aux alentours de Munnar, célèbre lieu en Inde du Sud pour les plantations de thé.
- un échange culinaire au sein des familles de villages pauvres proches de Madurai : grâce à la Fondation DHAN, les étudiants ont réussi à entrer dans les maisons de plusieurs familles pour y découvrir les méthodes de fabrication mais aussi de cuisson (notamment grâce au feu de bois). La Cuisine était le prétexte pour découvrir le mode de vie des indiens, leur maison et surtout communiquer avec eux autrement qu'à travers un tourisme simple et banal. C'était le cœur du projet éducatif.
- Concevoir une soirée à thème délocalisée. En général, les soirées à thème ont lieu au lycée. Là, il fallait fabriquer un menu pour 50 personnes avec des produits inconnus parfois, des conditions de travail réelles de l'Inde (température de 40 °C en cuisine, hygiène parfois douteuse,...). Ce repas était aussi l'occasion de servir les vins de la Région Centre Val de Loire fournis par le BIVC.
- Découverte de la vie des villages simples à l'image de Mahabalipuram. Ce sera l'occasion de visiter les monuments labellisés UNESCO, mais également de découvrir ce qu'est une Pooja, cérémonie hindouiste pour la paix sur terre et dans l'Univers mais également en mémoire d'une amie disparue.
- Enfin, à Chennai, avec l'Université SRM, cela a été l'occasion d'échanges culinaires et professionnels durant deux jours.

Production en collaboration d'un menu fusion franco-indien, mais également initiation au bar et au flambage de crêpes sous la direction de Mme BODEUX, professeure de services, et bien sûr dégustation des vins du Centre.

Durant tout leur séjour, avec l'encadrement précieux de M. **Parot Kasper** (professeur d'arts appliqués), ils ont également dû composer un carnet de voyage personnel, mais aussi travailler à construire un portrait d'une personne indienne et de son plat préféré. Tout cela nécessitant la rencontre, le questionnement, l'échange et bien sûr la photo finale

Au terme de ces quinze jours, on peut imaginer que les étudiants retiendront principalement l'accueil, le sourire et la gentillesse des indiens de l'Inde du Sud, la complexité de la culture et de la spiritualité indienne, mais également que pour envisager un avenir professionnel riche et ambitieux, il faut maîtriser l'anglais, être capable de se quitter temporairement de sa famille, et intégrer les habitudes, usages et pratiques locales pour être accepté.

Ces étudiants, dont le lycée fait partie du réseau des Écoles UNESCO, ont été les ambassadeurs de la France tant d'un point de vue culturel que professionnel.

Pour en savoir plus : <http://www.namasteinde.org/projet-food-inde-2016-le-gout-des-autres/>