

Éditorial

Que de chemin parcouru entre la première réunion du groupe « Vins de Porto » et cette lettre rédigée par Dominique Menant, Inspecteur de l'Éducation nationale de l'académie de Poitiers qui en assure le pilotage.

L'objectif initial visait à construire un partenariat entre les enseignements hôteliers et le comité professionnel des Vins de Porto. Il s'agissait de proposer une méthodologie et des outils pédagogiques pour valoriser un produit européen méconnu dans la richesse de sa diversité et de ses qualités. Il convenait aussi au travers du service, de la gestion, des sciences appliquées, des langues ... de développer des pratiques transversales.

Cette lettre constitue une jolie preuve de toutes les actions menées pour atteindre ces objectifs.

- Christian PETITCOLAS IGEN

Dans ce numéro :

Huit établissements invités à présenter leur projet	2
Le « déficit Porto » recettes de chefs	2
Une recette de cuisine du lycée Raymond Mondon de Metz	2
Pour recevoir une dotation	3
L'IVDP au service d'un patrimoine œnologique	3
Fiche de dégustation d'un vin de Porto style Tawny	3
Les stages au Portugal	4

Partenariat et interculturalité

le comité de pilotage a établi son bilan d'activité

L'enseignement est affaire de choix. Il ne s'agit pas d'imposer une étude approfondie d'un produit au détriment des autres aspects du référentiel. Le partenariat conduit depuis 2004 est à présent riche d'applications qui illustrent combien l'esprit créateur des professeurs et des élèves est fécond, sans jamais tomber dans le folklore.

À l'occasion de la réunion annuelle du comité de pilotage qui s'est tenue le mercredi 3 décembre 2008 au Minim's rue Royale à Paris, à proximité de chez Maxim's. Monsieur Petitcolas inspecteur général, a remercié l'IVDP par l'intermédiaire d'Alexandre Lazareff, directeur de l'agence Pain vin & company pour la qualité du partenariat ainsi que madame Martin du CERPET qui rend possible les déplacements des enseignants. Il se félicite du nombre d'actions recensées,

toujours plus nombreuses en académie, et de la richesse des initiatives entreprises dans les établissements.

Au comité d'imaginer la façon de prolonger le partenariat et de réfléchir à la manière d'améliorer le support « mallette pédagogique » qui a été produit..

Le contenu de la mallette est téléchargeable sur le site du CNRHR.

Enfin, cette année a été marquée par le voyage de la première délégation d'inspecteurs et d'enseignants partis à la découverte du Douro. Deux jours denses qui ont permis de prendre toute la mesure du travail des hommes sur un territoire pour offrir au monde des vins d'une grande qualité.



Une séance de dégustation à Porto, photo C Doré

(suite article « les projets »)

Voici quelques exemples,

Jérôme Brest : Lycée Vauban d'Aires sur la Lys

L'animation autour du Porto a été réalisée en trois temps. Une animation a été réalisée lors d'un cours de technologie expérimentale (55 élèves de BEP, Bac Pro concernés) dans le cadre de la semaine européenne. Ce cours a été approfondi lors d'une soirée

Huit établissements hôteliers invités à présenter leur projet

Pour la première fois le comité a convié huit établissements, sur quarante projets déposés, pour rendre compte de leur action, cinq ont répondu présent.. Les critères qui ont prévalu pour retenir les projets sont : une action qui s'est déroulée ou est en cours, l'interdisciplinarité et le renvoi d'un bilan détaillé, c'est ainsi que le comité a accueilli: Julie Botijo

du Lycée Voltaire de Nîmes, Jérôme Brest : Lycée Vauban d'Aires sur la Lys, Xavier Cherbonnel : LP Antoine de Bougainville de Nantes, Philippe Debouber : Lycée Michel Servet de Lille, Christian Dignat : Lycée des Métiers de la Restauration de Chamalières. Fruit d'un travail d'équipe les projets souvent ambitieux répondent aux objectifs de formation.

au restaurant d'application. Un questionnaire a été remis aux clients auxquels les élèves pouvaient répondre. Les élèves étaient ainsi en mesure de porter un message technique aux clients. Une autre animation va être organisée en décembre avec 70 élèves lors d'un cours.

Huit établissements hôteliers invités à présenter leur projet



Une photo de l'exposition dans le hall d'entrée de l'IVDP à Porto

Philippe Deboubert :

Lycée Michel Servet de Lille

Avec les classes de Bac pro, et de BEP, trois actions sont prévues autour du Porto, grâce à l'intervention, de M. Duguardin, titulaire du Master of Porto qui réalisera des formations dans les classes. Le projet se déroulerait en deux temps : une animation à destination des professeurs, une autre avec les Bac Pro avant le mois de Mai. La mallette pédagogique est en bonne place en libre consultation au CDI.

Xavier Cherbonnel : LP Antoine de Bougainville de Nantes

L'animation autour du Porto est dans le lycée **LP Antoine de Bougainville** un projet à long terme, programmé tout au long de l'année. Outre une initiation autour du Porto, appuyée sur la mallette pédagogique avec les élèves de Bac Pro, le projet est interdisciplinaire, sous la forme de modules, et concerne les professeurs de géographie, d'anglais, de cuisine, de sommellerie. Un voyage est également prévu au Portugal au mois de mars. A ce titre, l'aide de l'IVDP serait la bienvenue pour l'organisation du séjour dans la vallée du Douro: Visites de

l'IVDP, de deux chais, d'un lycée hôtelier.

.Christian Dignat : Lycée des Métiers de la Restauration de Chamalières, tient à témoigner de son enthousiasme pour le partenariat. Le Porto est pour lui un produit qui donne des ouvertures extraordinaires, en tant que marqueur d'identité.

L'animation a été faite autour des accords mets/vins avec les Terminales Bac pro. Pour les prochaines animations, il envisage de contacter la presse locale et radio France Bleu Auvergne. Une action à suivre!

De grands chefs mettent leur talent au service d'un produit d'exception.

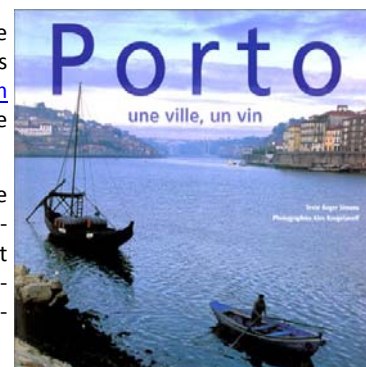
« *Un défi Porto* »

Vidéos que vous pouvez retrouver en ligne sur
www.cuisinerenligne.com

Un défi Porto a été créé avec plusieurs grands chefs de restaurants parisiens : Senderens, Park Hyatt Vendôme, Ze Kitchen Gallery, Lavinia, Le Laurent, Hyatt Roissy, Les Saveurs de Flora, Michel Rostang, Stéphane Bourg (ancien chef pâtissier de Marc Vera), Nicolas Bernardé (MOF Pâtissier).

Les vidéos sont mises en ligne au fur à mesure des tournages sur www.cuisinerenligne.com et sur Facebook via le groupe « défi Porto ».

Ces vidéos pourraient être transférées, si l'IVDP le souhaite, sur le site du CNRH et ainsi être consultées directement par l'ensemble des enseignants.



Filet de bar à l'étuvée de chicons et Porto blanc, une recette du lycée Raymond Mondon de Metz.



Des éléments de la dégustation
Photo L Delarbre

Pour Huit personnes

Bar 2,4 kg
Poirine fumée 0,200kg
Crème 40 cl
Endives 1,2 kg
Citron un 1/2
Sel fin
Poivre blanc du moulin
Porto Blanc 25 cl

Habiller et fileter les bars

Suer les lardons

Réaliser l'étuvée de chicons: émincer et suer les endives, ajouter les lardons,

Déglacer au Porto blanc et mouiller à la crème, réduire la sauce à consistance, citronner,

Cuire les filets meunière,

Dresser sur assiette, sur un tampon d'étuvée d'endives, disposer un cordon de réduction autour.

Recette servie dans le cadre d'une animation Porto.

Norbert Prévost Chef des travaux, Jacques Sassi, Nadia Furlan et Claude Parmentelat

Pour recevoir une dotation, il suffit d'élaborer un projet!

Organiser une séance de dégustation est possible à partir de la dotation, pour les élèves mais aussi pour les enseignants des professionnels ou des néophytes. Dans un souci pédagogique la dotation se concentre sur les Portos que les élèves ont le plus de chance de rencontrer dans leur vie professionnelle, à savoir quatre bouteilles:

- Ruby,
- LBV,
- Tawny,
- Tawny 10 ans

Pour les dégustations plus complexes, et sur demande particulière justifiée par un intérêt pédagogique, pour des élèves avertis possédant les prérequis, la dotation pourrait être complétée par deux bouteilles complémentaires :

- une bouteille « Tawny 20 ans »
- une bouteille « Vintage »

Les membres du comité demande que la fiche technique des marques représentées accompagne la dotation, de même toute information relatif aux méthodes utilisées dans les Quintas sera la bienvenue, selon

Pour obtenir une dotation, les établissements hôteliers qui sont toujours plus nombreux à solliciter l'agence Painvin & company, doivent déposer un projet pédagogique à partir d'un cadre type, document intitulé « appel à projet » et le renvoyer à phamel@painvincompany.com,

d'en informer l'inspecteur en charge de la filière. Attention toutefois au délai d'acheminement, 3 mois, alerter Pauline si la demande est urgente! Et, ensuite, quand l'animation est en cours ou terminée ne pas oublier de rendre compte.



Des produits d'exception

L'idée est également lancée de créer en 2009 un prix du meilleur projet d'animation autour des vins de Porto. À suivre...

L'IDVP au service d'un patrimoine œnologique

L'institut des vins de Porto est un organisme public, crée en 1933, dont le rôle est de contrôler la qualité des différentes variétés de Porto;

Ses missions: l'Institut du vin de Porto est l'entité responsable du contrôle et de la certification et du label de l'appellation d'origine « Porto ». L'organisme assure la vérification de la qualité des vins produits, suscepti-

bles d'obtenir l'appellation d'origine, pourvu qu'ils respectent les réglementations des procédés de productions soient soumis à un contrôle rigoureux de la qualité effectué par les service techniques de l'I.D.V.P. Après approbation, le vin est habilité au label « Porto ».

Une autre mission de l'Institut est de veiller à la défense de l'appellation d'origine et de soutenir l'expansion du com-

merce sur les marchés consommateurs grâce à la promotion générique du vin de Porto dans le monde.

Extrait des fiches de l'institut



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

De passage à Porto, rendez-vous rue Ferreira Borges, n° 27, ce premier contact avec l'IVDP facilitera la compréhension d'un produit d'exception avant de poursuivre la visite des chais à GAÏA.

Fiche de dégustation d'un vin de Porto style Tawny,

Porto Tawny 20 ans: (avec indication d'âge).

Sont issus d'assemblage de vins différents degré de maturité et dont le vieillissement s'est déroulé en fûts ou en foudres. La robe de ces vins présente une évolution et doit s'intégrer dans les sous-classes de couleurs: rouge doré, doré et doré clair. Les arômes rappellent les fruits secs et les senteurs des bois.

Dégustation d'un Tawny 20 ans de chez « Sandeman »:

Robe ambrée,

En premier nez: senteurs de cacahuète, cannelle, amande, soupçon de noix, puis à l'aération une touche d'angélique et une note de cèdre.

En bouche: goût de noix assez marqué. Le suave à diminué, belle harmonie avec toujours une puissance en finale.

Longueur exceptionnelle. Finesse et complexité, rondeur et fraîcheur pour ce Twany plein de vie.

Extrait des notes de C Doré



Les stages au Portugal « le Comenius enseignant »

Michele Martin insiste à nouveau sur la possibilité d'organiser des stages d'une semaine, pour les enseignants et/ou les inspecteurs. 750 professeurs sont partis.

Un partenariat entre la France et le Portugal est plus qu'envisageable.

Une ou deux actions pourraient être menées en 2009, dans le cadre d'un partenariat avec un lycée hôtelier portugais ou à l'IVDP (si les services s'y prêtent) notamment pour les enseignants d'Economie/Gestion. Les projets doivent remonter auprès de Madame Martin. Les meilleurs stages sont ceux qui sont transversaux et qui mêlent à la fois la cuisine, le service et l'organisation offrant de fait, une vision globale.

L'escola de Hotelaria e Turismo de Lamego, un établissement support dans la vallée du Douro

Accueillis par le Directeur, Paulo Morais Vaz nous explique que son établissement est placé sous la responsabilité du Ministre de l'Economie et du Tourisme. Certains professeurs sont bien sûr des professeurs attachés à l'établissement, mais d'autres sont des professionnels qui assurent un module dans leur spécialité.

L'établissement et le système pourrait ainsi tout à fait prévoir un formateur français. Cependant il reste à définir la procédure pour se rapprocher de cet établissement. Un des professeurs, membre de la délégation, envisagerai de revenir vers le lycée hôtelier. Plusieurs solutions seraient possibles : un stage de professeur, un voyage d'étude avec les élèves pendant les vendanges.

Comme le rappelle M.Petitcolas, Le Ministère de l'Education Nationale doit en tous les cas valider la procédure de formation continue dans une dynamique

propice aux échanges d'enseignants.

Le principe de ces partenariats est de faire se rencontrer la volonté d'une entreprise avec les besoins éducatifs dans la réalisation d'un projet.

Ouverture du comité de pilotage

Alexandre Lazareff se réjouit de l'ouverture du Comité de Pilotage à de nouveaux participants. Ce qui importe le plus est que le programme continue. Les points forts du partenariat sont centrés sur les appels à projet et la mallette pédagogique.

Ouverture vers les CFA

Les CFA centres de formation d'apprentis peuvent eux aussi prétendre recevoir une dotation, dans les mêmes conditions.

Nomination

Un changement à la tête du Syndicat des Grandes Marques des spiritueux Dominique Simon remplace Patrick Goven au poste de Directeur. Les membres du comité vous souhaite une bonne retraite et vous remercie pour votre soutien qui a rendu possible les différentes animations pédagogiques

Le programme de la première délégation dans le Douro

Ce voyage a été pris en charge par l'Institut des Vins de Porto en témoignage de l'engagement du corps enseignant en faveur de la pédagogie du Porto. Ce déplacement a été l'occasion pour la délégation française de rencontrer leurs homologues Portugais, de nouer des contacts utiles avec l'Escola de Hotelaria e Turismo de Lamego et de faire une visite éducative de certains Quintas dans le Douro et de Chais de Porto à Gaia.

Cette visite pédagogique s'inscrit dans la continuité du comité pour approfondir la connaissance sur le Porto en tant que produit européen et vecteur d'inter-culturalité. Le comité œuvre pour qu'une autre délégation se rende dans le Douro.

Publication sous l'égide: Christian Peticolas,
Inspecteur Général.

Responsables de la rédaction:

Dominique Menant

Téléphone: 0612 67 3669

Messagerie : dominique.menant@ac-poitiers

Alexandre lazareff et Pauline Hamel

PAIN VIN & COMPANY

18, rue Duphot

75001 Paris

Tel. +33 (0)1 55 35 03 84

Fax +33 (0)1 55 35 03 81

Messagerie: phamel@painvincompany.com

Enotourisme,

Une halte exceptionnelle, la **Quinta da PACHECA**, domaine de 36 hectares, proche du Douro, arrêtez-vous un instant dans le jardin à l'ombre du gros arbre pour apprécier le paysage mais aussi l'instant magique avant de faire la connaissance avec la nouvelle génération de propriétaires et visiter les chaix sous la conduite de Maria, de Catarina ou bien de José qui vous inviterons à déguster une gamme de vins dans la maison familiale pour les chanceux ou dans le caveau boutique, vous y ferez des découvertes surprenantes. à consommer cependant avec modération! enfin pour ceux qui souhaitent prolonger leur séjour des chambres seront bientôt disponibles . www.quintadapacheca.com

Partenariat et inter-culturalité, les vins de Porto