

## Le comité de jumelage mise sur la gastronomie



Danièle Contamine, présidente du comité de jumelage, entourée des cuisiniers d'un jour. (Photo G. C.)

Dans le cadre de la réception des amis allemands de Bockhorn, mardi 5 juin, le comité de jumelage proposait une visite guidée d'Angoulême et un cours de cuisine. La plupart des femmes ont choisi la visite tandis que les hommes ont préféré la formation culinaire.

### **Cuisine, sport et concert**

Au menu côté cuisine : salade de melon et concombres à la féta, émincé de volaille au pineau blanc accompagné d'un gratin dauphinois et poire pochée au vin moelleux et aux épices. Ce repas était prévu pour 100 personnes et à 12 h 30 précisément.

Épaulés par Sophie Macs de l'Association de formation et d'enseignement continu (Afec) et six stagiaires, les cuisiniers en herbe se sont montrés particulièrement investis. Ils ont même été jusqu'à faire le service !

Chaque apprenti cuisinier, mais également l'ensemble des convives, est reparti avec une fiche technique de chaque plat, en français et en allemand.

La journée s'est poursuivie avec une après-midi sportive. Au programme : rencontres et visite des clubs et installations de Magnac-sur-Touvre.

Enfin, le public a pu assister à un concert de la violoniste Marina Eisenreich, dans la salle Marcel-Pagnol.

**Sud-Ouest du 14-06-2012**