

Cours hors les murs au goût de bergamote de Nancy



Les élèves de la classe de seconde commerce du LPP La Providence de Dieuze ont passé une journée à Nancy à la découverte de l'architecture de la ville ducale et des spécialités culinaires à base de Bergamote qui font l'intérêt touristique de la cité.

Le matin, les lycéens ont été accueillis à la confiserie Alain Batt par Guy, le chef d'atelier. Avec passion, il a montré la fabrication et raconté l'histoire des principaux produits : macarons traditionnels, macarons au chocolat, meringues, chocolats, nougats, pâtes de fruits et surtout les bergamotes.

Les jeunes gens ont pu apprécier le savoir-faire de l'artisan avec leurs yeux et leurs papilles puisqu'ils ont pu déguster chacune de ces friandises. Leur hôte enfin a répondu aux questions sur l'entreprise et les bergamotes de Nancy préparées en classe. Les futurs vendeurs sont repartis avec tous les éléments nécessaires à la vente de ces confiseries.

Élèves et touristes

L'après-midi, la classe a été scindée en deux groupes. À tour de rôle chaque groupe, a pu découvrir la place Stanislas, dont les dorures rappellent la couleur du bonbon nancéien. Une partie des grilles figures sur les sachets de bergamotes et une fontaine décore le couvercle des boîtes vendues par le confiseur visité le matin. La professeur d'histoire a profité de cette occasion

pour donner à ses élèves un bref cours d'architecture.

La professeur de vente, elle, s'est chargée de faire découvrir les vitrines, les enseignes, les devantures des magasins. Le marché couvert a été visité afin d'appréhender la vente de contact et apprécier les techniques de mises en valeur des produits (harmonisation des couleurs, agencement des formes, diffusion des goûts et saveurs). Les élèves ont pu voir des bergamotes, les fruits frais dont est extraite l'essence pour la fabrication des bonbons.

Cette journée a été ensuite exploitée en cours de français à travers des travaux d'écriture et tout particulièrement en vente puisque les élèves, pour les portes ouvertes de l'établissement, ont réalisé une exposition qui a servi de support à un quiz (concocté par les apprentis commerciaux) proposé aux visiteurs. Ils ont pu également montrer leur talent pour leur futur métier en vendant des bergamotes de Nancy et du thé bio à la bergamote.