

MAURIENNE

MODANE

Les écoles vendent sur le marché

C'était la 8^e édition, mercredi, et elle a remporté, comme les autres années, un énorme succès.

Le marché des produits régionaux est désormais un rendez-vous incontournable de la vie modanaise en janvier.

Cette manifestation est organisée par les étudiants des différentes IUT spécialisées dans les techniques de commerce éparpillées dans toute la France. Elle fait partie d'une sorte de compétition, baptisée Alticiades.

Le but de chaque équipe d'étudiants est de tenir un stand regroupant les produits gastronomiques de leur région d'origine.

Mais avant d'en arriver là, il a fallu préparer ce stand,

trouver les producteurs locaux qui accepteraient de vendre ou donner quelque chose, gérer un budget et acheminer les victuailles et les boissons, le tout en autofinancement.

Chaque détail compte

Chaque détail compte, puisqu'il est examiné et noté tout au long de la tenue du marché : respect de l'hygiène, de la chaîne du froid s'il y a lieu, contact avec les clients, présentation du stand ou encore attitude des étudiants. Ces derniers doivent également rendre les locaux, en l'occurrence la salle des fêtes et le préau de l'école Jules Ferry I, dans un état impeccable.

Toutes les IUT ont fait un ef-

fort vestimentaire pour que les visiteurs puissent identifier la région d'où les étudiants sont originaires : rouge et blanc pour Bayonne, costumes traditionnels pour la Provence ou l'Alsace, cirés jaunes pour les Bretons.

C'est un vrai tour de France de la "bonne bouffe" dans une ambiance surchauffée où chacun, visiteur comme étudiant, veut goûter aux spécialités d'un maximum de stand. Nombreux sont ceux qui, s'étant laissés tenter, repartent avec un petit plaisir culinaire sous le bras.

Pour ceux qui auraient loupé le rendez-vous, pas de panique : le marché des produits régionaux revient chaque année en janvier.



Le marché des produits régionaux : un tour de France gastronomique qui a toujours du succès.

A. B.

a fallu préparer ce stand,

L'exemple de l'IUT de Toulon

Installé sous le préau de l'école, le stand des huit étudiants de 2^e année de Toulon est un concentré de la gastronomie provençale.

Un choix pour cette équipe qui a voulu présenter «un stand varié». On pouvait y trouver de l'ail confit à la tomate, de l'aïoli ou encore les fameux 13 desserts. Et pour accrocher le chaland, les étudiants ont fait déguster des oursins et montré la fabrication de l'aïoli.

Le groupe a également mis en place une tombola. Ce stand, est l'aboutissement d'un travail qui a débuté dès le mois de septembre. Et pour que tout fonctionne bien, le groupe a dû s'organiser et se répartir les rôles, entre montage du stand, accueil des visiteurs ou service à la demande.



Ce stand est l'aboutissement d'un travail qui a débuté dès le mois de septembre.

A. B.

Une vache un peu spéciale



Sous sous pelage se cache en fait un étudiant d'IUT...

Cette belle vache qui se promène avec sa cloche et son panier n'est pas une vache comme les autres. Sous sous pelage se cache en fait un étudiant d'IUT de technique de commerce qui participait mercredi dernier au marché des produits régionaux dans la salle des fêtes et sous le préau de l'école Jules Ferry I.

A. B.