

LES ELEVES DU LHT DANS LES VIGNES DE RANGIROA



Des élèves du Lycée hôtelier de Tahiti en visite pédagogique au vignoble du Domaine Auroy à Rangiroa.

C'est à 10h, Mardi 20 janvier 2009, que 24 élèves de Terminale BEP du Lycée Hôtelier et 4 de leurs professeurs se sont envolés pour Rangiroa.

Au programme, une journée marathon destinée à montrer à ces jeunes étudiants la fabrication du vin de Tahiti, et surtout la particularité de ses 5 bouteilles.

Ce voyage, préparé depuis le mois de septembre 2008, est une première pour ces élèves, qui en temps normal, étudient le vin dans les manuels scolaires et le commercialisent dans leurs restaurants d'application.

Ils n'ont pas ménagé leurs efforts, pour le mettre en œuvre ; entre les lettres aux sponsors, les ventes de gâteaux et l'organisation de la visite, on ne peut nier leur investissement.

Dès leur arrivée sur l'atoll, ils ont été accueillis et escortés par une équipe municipale dynamique et sympathique, qui les a mené directement au vignoble de M.Auroy.

Pendant une heure, les questions, sur les différents cépages plantés à Rangiroa, fusent de toute part et Mihiroa, l'employé du vignoble, répond patiemment et donne des précisions sur les techniques agricoles utilisées.

Puis, direction le chai sur l'île principale, où les raisins sont d'habitude acheminés et transformés en vin. Là, Sébastien, œnologue et responsable du vignoble, affine leurs connaissances sur la vinification et les différents vins de Rangiroa. Attentifs, les élèves sortent leurs fiches de dégustation et procèdent, d'abord timidement puis avec plus d'assurance, à l'analyse sensorielle d'un rosé, d'un vin de corail, d'un vin blanc et d'un vin rouge. Petit plus de la visite, on leur fait goûter une des premières bouteilles produites par le vignoble.

Les élèves sont ravis mais ils doivent se rendre dans la famille d'une camarade pour se restaurer. Un festin magnifique les attend, au menu, poisson cru, thazar grillé, taro, ipo... Le cadre est si enchanteur qu'ils ne peuvent résister à l'envie de piquer une tête dans le lagon turquoise. Hélas, l'heure tourne et il faut déjà remercier tout le monde et dire au revoir.

Dans l'avion du retour, les élèves regardent avec regret l'atoll qui s'éloigne mais leurs esprits bouillonnent et foisonnent déjà d'idées concernant le repas qu'ils doivent élaborer autour des 5 vins de Rangiroa, bouquet final de leur projet pédagogique.

Le rendez-vous est donc pris pour le 13 mai prochain au restaurant d'application du lycée hôtelier à Punaauia, où nos papilles apprécieront les informations récoltées sur le terrain.

