



Bonjour,

Je me permets de vous contacter pour vous informer d'un événement qui se tiendra à Namur ce lundi 24 avril. Il s'agit d'un salon de l'alimentation un peu particulier qui clôture un projet européen dont l'Institut Ilon Saint-Jacques de Namur est l'instigateur depuis deux ans. Vu le caractère exceptionnel de l'événement, j'ai pensé que cela pouvait intéresser certains médias

Voici dans les grandes lignes en quoi consistent les activités actuelles du projet.

Il s'agit d'un projet européen d'échanges Erasmus+ (qui, autre actualité, fête ses trente ans) entre l'Institut Ilon Saint Jacques de Namur (ancienne école de Chefs médiatiquement bien connus comme Julien Lapraille, Kevin Roquet et Jean Philippe Watteyne) et une école réputée en Sicile, l'Institut A. Damiani de Marsala. Ce projet s'intitule « Tradi Ali Culture ».

L'an passé, les élèves des deux écoles ont dû rendre un dossier de sélection pour participer au projet. Le sujet : présenter une recette en rapport avec une de nos traditions ou un de nos folklores. 17 dossiers, soit 17 étudiants ont été retenus dans chaque école.

Au terme d'une période de préparation, les 17 étudiants des sections Tourisme et Hôtellerie de L'Ilon Saint Jacques accompagnés de professeurs sont partis du 15 au 24 mars en Sicile, à Marsala, afin de participer à un salon-expo présentant au public 17 recettes belges liées à une de nos traditions ou à un de nos folklores. Chaque étudiant a dû expliquer et réaliser avec un condisciple sicilien une de ces 17 recettes.

Ce salon a remporté un franc succès et nos recettes belges ont été appréciées.

La suite et fin du projet va se dérouler à Namur du 19 au 29 avril et plus particulièrement le 24 avril. 17 étudiants siciliens, accompagnés d'un professeur et de deux chefs cuisiniers de l'Institut A. Damiani de Marsala, viendront à l'Institut Ilon Saint-Jacques de Namur afin d'y proposer et d'y réaliser avec nos étudiants 17 recettes typiquement siciliennes.

Lors d'un salon-expo qui aura lieu le lundi 24 avril, de 12h00 à 14h00 et de 17h00 à 21h00 dans l'un des restaurants de l'Institut Ilon Saint-Jacques, trois menus dégustation reprenant ces différentes recettes seront proposés au public. Tout un chacun y est invité moyennant une réservation préalable.

A l'adresse <http://www.comenius-marsala-namur.com/TRADIALICULTURE/Salon%20Namur/Invitation.jpg>, vous trouverez l'invitation au salon sur laquelle est repris le descriptif des menus proposés ainsi que les modalités de réservation.

Vous êtes bien évidemment nos invités ce jour-là.

Vous pouvez également obtenir plus de détails sur le projet en consultant notre site <http://www.comenius-marsala-namur.com/TRADIALICULTURE/pageT02.html> ou via notre page Facebook « Erasmus – Tradi Ali Culture »

Vu le caractère unique et exceptionnel de l'événement, je pense que ce sujet peut vous intéresser et qu'il mérite d'être relayé plus avant par une interview, une photo, un reportage.

Je suis à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire et ouvert à toute collaboration qui vous semblerait possible.

Cordialement,

Michel Libois
Coordinateur du projet Erasmus
0497 229135



Ilon Saint-Jacques
12 rue des Carmes
5000 Namur