

«Défi» réussi pour le LTB



Samedi soir, à l'hôtel de ville de Strasbourg, une vingtaine d'élèves du lycée technique de Bonnevoie, dirigés par l'enseignant Carlo Sauber, ont réussi «le défi», dit le directeur du LTB, Jean-Marie Wirtgen, de séduire les papilles d'une centaine de convives en revisitant les mets de la gastronomie luxembourgeoise. Au menu : salade traditionnelle de pot-au-feu, lollipop de

fromage de tête de porcelet aux grains de moutarde de l'Our, cappuccino de boudin noir aux chips de Reinette, galettes de sarrasin et croustillants de lard, sphère de Ierzbulli (préparation à base de petit pois) et croquant de Mettwurst, soupe de riesling et croquettes de cancoillotte, île flottante version tapas et crumble tatin au cassis de Beaufort.