

Formation d'écailler : une dizaine de candidats obtiennent leurs certificats au lycée de la mer

Ce vendredi 24 janvier, nous nous sommes rendu au lycée de la mer à Gujan-Mestras, pour la dernière épreuve de la formation écaillage pour les ostréiculteurs.

Une formation d'une semaine, où une dizaine d'élèves ont appris l'écaillage et toutes ses facettes.

Sous le regard attentif de Mickaël Lenoir, champion du monde 2018 d'écaillage, les élèves ont réalisé un plateau de fruits de mer dans un temps imparti de 30 minutes.

Une épreuve qui s'est conclu par l'annonce des résultats et par la dégustation des plateaux réalisés par les candidats et Mickaël.