



Le Prince Charles à la découverte du savoir-faire de l'Isara

Dernière étape de son marathon lyonnais, le Prince de Galles s'est rendu dans le quartier de Gerland à l'Isara, l'institut supérieur d'agriculture Rhône-Alpes. L'école, qui fête cette année son cinquantième anniversaire, accueille chaque année mille étudiants, dont une centaine d'étrangers, futurs ingénieurs spécialisés en agroécologie et en systèmes alimentaires durables, ses deux domaines d'excellence. Son Altesse Royale a échangé avec Adam, de l'université de Nottingham, Yunjie, étudiante chinoise, et Lina, en master d'agroécologie, qui a passé quelques mois à Nottingham. Lors de sa visite, qui a duré une heure, le Prince a découvert le savoir-faire

des "Isariens".

Tel Hari & Co, qui lui a présenté ces steaks et boulettes en version 100 % végétale, à base de légumineuses françaises. « J'ai l'impression que cela lui a plu. On sait que le Prince de Galles est très intéressé par l'agriculture durable. Il est à l'origine de la création de la marque de produits organiques Duchy of Cornwall », rappelle Lionel Ravoux, de Hari & Co.

Plus loin, Fanny et Stéphane Boutarin, de la Maison Boutarin, qui travaillent déjà avec de prestigieux restaurateurs (Anne-Sophie Pic, La Mère Brazier, La Villa Florentine...), lui ont présenté leur ail noir, inspiré d'un voyage sur l'île de Wight. « Quel goût cela

a-t-il ? », interroge le prince.

« Légèrement acide d'abord, puis sucré, comme du pruneau et de la réglisse », précise Fanny.

Après d'autres arrêts et d'autres projets (Epi Foods, Chiche, Blanc de Kiwi, VertuFood...), le prince a quitté les lieux en saluant quelques personnes à l'extérieur du bâtiment. Dernier contact. Tout sourire, il s'engouffre à l'arrière de sa voiture et quitte Lyon, à peine quelques heures après y avoir posé les pieds pour la première fois. ■