fondation du BOCAGE
Notre force, c'est vous !

Lycée Agricole Privé Costa de Beauregard
Horticulture - Paysage - Services à la personne
De la 4ème à la Licence

Erasmus+

Voyage à Malte

MALTA

En avril dernier, 7 jeunes de 1ère SAPAT sont partis à Malte, en stage professionnel, en crèches. Au cours des trois semaines, elles ont pu visiter l'Ile de Gozo, explorer les grottes en bateau, marcher dans La Valette, assister à une compétition de feux d'artifice... Quelques souvenirs de ce voyage !

Premières impressions

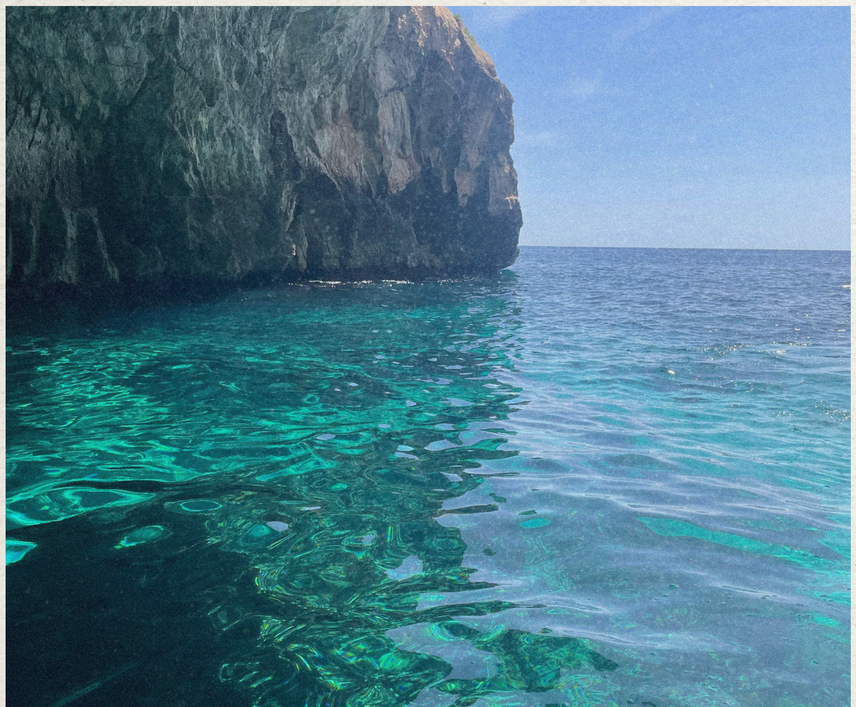
À notre arrivée à Malte pour ces trois semaines avec Erasmus, nous avons ressenti un mélange d'excitation et de curiosité. Dès les premiers instants, nous avons été surprises par le paysage, l'architecture typique et la mer, toujours à portée de vue.

Ce que nous avons tout de suite aimé, c'est l'ambiance détendue et le climat ensoleillé, qui donnent une impression de vacances, même quand on est là pour apprendre.
Nous imaginions une île très calme, mais nous avons découvert une atmosphère animée, surtout dans les villes comme Sliema ou St. Julian's. Ce qui nous a le plus plu, c'est la beauté des paysages, la mer turquoise et les petites ruelles pleines de charme.

Nous avons aussi adoré la gentillesse des habitants et le mélange culturel très présent.
En revanche, nous avons été surprise par la désorganisation de la circulation et la conduite à gauche. Nous ne nous attendions pas non plus à entendre autant parler anglais : c'était surprenant, mais parfait pour progresser !
Pendant ces trois semaines, nous avons eu un temps agréable, parfait pour découvrir ce pays, visiter et bronzer. Nous avons pu découvrir Blue Grotto, un site magnifique.

En résumé, c'est une expérience dépaysante, enrichissante et pleine de belles surprises.

Lucie et Victoria



Edition spéciale

ÎLE DE GOZO

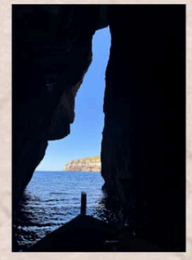
UNE MAGNIFIQUE ÎLE DE L'ARCHIPEL DE MALTE.

L'île de Gozo se situe dans la mer méditerranée et est accessible en ferries grâce à son port situé au sud-est de cette île.
Nous y retrouvons plusieurs endroits touristiques notamment la citadelle (Castallo) dans la ville de D'ir-rabat, la capitale (Victoria), de nombreuses plages, des monuments anciens, la basilique Notre Dame Ta'Pinu De Gharb, et d'autres encore...

BASILIQUE NOTRE DAME TA'PUNU DE GHARB

Cette Basilique catholique est un sanctuaire et un lieu de pèlerinage pour les maltais.
Elle a une architecture néo romantique avec vue sur la mer.
Elle a été construite en 1920 et fut érigée en basilique en 1931

SAN LAWRENZ



Des balades en bateau sont accessibles dans la ville de San Lawrenz pour découvrir les grottes de celle-ci.

MARION COUTELOU, COLINE REMY ET COLOMBE FAVREAU

Gastronomie

Nichée entre la Sicile et la côte nord-africaine, Malte est bien plus qu'un joyau historique ou une destination balnéaire. Sa gastronomie, riche en saveurs et en traditions, reflète l'histoire mouvementée de l'île, influencée par les cuisines italienne, arabe, britannique, française et même espagnole. La base de la cuisine maltaise repose sur les produits locaux : tomates, olives, câpres, poisson frais, huile d'olive, herbes aromatiques… Mais c'est la combinaison de ces ingrédients avec des techniques et recettes venues d'ailleurs qui rend la gastronomie maltaise si unique.
Par exemple, la présence des légumineuses, des épices douces comme la cannelle ou le clou de girofle dans des plats salés, rappelle clairement l'influence nord-africaine.

Quelques Plats Incontournables

- Fenek moqli : Plat national maltais, de lapin cuisiné au vin rouge, à l'ail et aux herbes, avec des pommes de terre rôties ou des pâtes.
- Bragioli : le repas du dimanche, paupiettes de bœuf farcies, mijotées dans une sauce au vin.
- Aljotta : la classique soupe de poisson parfumée à l'ail, au citron et aux herbes
- Kapunata : l'équivalent maltais de la ratatouille, en version chaude ou froide

Street Food et En-Cas Traditionnels

- Pastizzi : en-cas populaire feuilletés farcis à la ricotta ou à la purée de pois.
- Hobż biż-żejt : en-cas typique maltais pain, huile d'olive, tomate, thon, oignons, olives et câpres

Douceurs Maltaises

• Kannoli : rouleaux farcis à la ricotta sucrée et frits hérités de la Sicile.
• Imqaret : petits gâteaux frits fourrés aux dattes, parfumés à l'anis ou à la fleur d'oranger.
• Helwa tat-Tork : pâte sucrée à base de graines de sésame et d'amandes

Et côté boisson ?

• Kinnie : boisson gazeuse amère et sucrée, à base d'oranges amères et d'herbes aromatiques.

La gastronomie maltaise est profondément conviviale : elle se partage, se transmet, et se savoure lentement. Entre les plats traditionnels, les influences méditerranéennes et l'importance des produits locaux, elle raconte l'histoire d'un peuple insulaire, fier de ses racines et ouvert sur le monde.

Elyona et Jade

REGISTERED LETTER

Un grand merci à tous les accompagnateurs de ce voyage :
Natacha Jaubert, Dominique Ranson et Judith Lemarchadour