



Visitas profesionales



Carpenteria menuiserie

VAQUERO DECORACION

- Vendredi 17 mars nous avons visité une menuiserie artisanale où l'on fabrique des meubles sur mesure.
- Dans cette usine il y avait 3 sortes de bois avec lesquelles les ouvriers travaillaient. Ils utilisaient de nombreuses machines dans l'atelier fabrication : scie radiale, raboteuse, ...
- Dans cette usine, il y avait un endroit où un ouvrier peignait le bois avec des pistolets à peinture.
- C'était impressionnant à voir !
- Il y avait dans cet atelier tout un étage qui servait à stocker toutes sortes de pièces « vintage » et autres curiosités (flipper...) Certaines pièces étaient incroyables comme des maisons de poupées géantes!
- Sur le même étage se trouvait un showroom, sorte d'appartement qui servait de modèle pour les cuisines, salle à manger, salle de bain, salon etc.....
- Une dernière pièce au rez de chaussée était consacrée au relooking des meubles.



« HOTEL ALAMEDA PALACE »

- C'est un hôtel 5 étoiles. La décoration extérieure et intérieure est très luxueuse. Nous sommes entrés par de grandes portes « tourniquets » dorées. Les tables en bois précieux étaient recouvertes de verre. Les chaises étaient recouvertes de tissu épais et brillant blanc et or. Au plafond, on pouvait observer de nombreux et imposants lustres en cristaux.
- Au rez de chaussée, il y avait un grand salon de réception pouvant accueillir plus de 500 personnes. Dans cette pièce, certains d'entre nous ont remarqué la présence de 6 enceintes Bose, d'une valeur approximative globale de 3600 € !
- Au 7^{ème} et dernier étage, depuis la grande terrasse, nous avons profité de la vue panoramique sur la ville de Salamanque. En montant quelques marches, nous sommes arrivés devant la piscine en bois de l'hôtel !



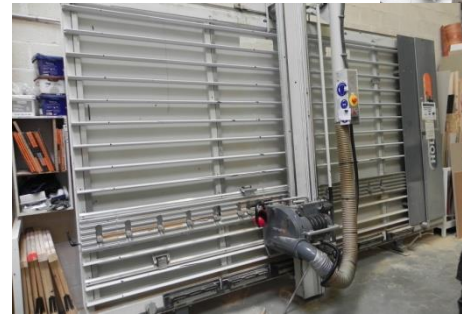
Las Canteras de Villamayor

- Nous sommes allés visiter « Las Canteras de Villamayor » José Santos nous accompagnait et nous servait de traducteur.
- C'est de ces carrières que sont extraites les pierres qui ont servi à construire les monuments de Salamanca.
- On nous a expliqué que la zone où nous marchions, était recouverte d'eau et de sable, il y a 30 millions d'années. On a retrouvé des fossiles de crocodiles et de tortues géantes!
- Cette roche est constituée de sable que l'on peut travailler facilement et qui a donné naissance à un art : l'art plateresque. (quand on travaille la pierre à la manière d'un orfèvre)
- C'est une roche érosive. En effet elle s'abîme avec le vent et l'humidité. C'est pour cela que la base des monuments est constituée de granit. Lors de l'extraction, la pierre est blanche puis elle se teinte avec le temps.
- On a pu, durant cette visite, se rendre compte du travail de Titans des bâtisseurs de l'époque pour extraire et transporter ces pierres en charrettes (deux pierres par charrettes) jusqu'à Salamanca



Leroy Merlin

- Situé à la périphérie de Salamanca (1km du lycée,) ce magasin emploie 120 personnes réparties en différents secteurs : vente, administratif, logistique, installateur. Tous les salariés communiquent, il y a une bonne ambiance de travail. L'enseigne, qui appartient au groupe Auchan, n'a pas de concurrents directs à Salamanca. Sinon en Espagne, les autres enseignes connues sont Brico dépôt et Brico Mar.
- Il y a 13 sections différentes dans le magasin (plus ou moins décoratives et professionnelles).
- Nous avons vu la réserve avec la machine à couper le bois et le verre qui nécessite une formation spéciale.
- Chaque mois, ils changent les têtes de gondole avec les nouveautés.
- Deux fois par mois, ils proposent des ateliers de formation pour les clients.
- Il existe des modèles spécifiques en Espagne (mode et goût espagnols) qui sont produits dans le pays. Les modèles français sont copiés mais produits par les entreprises artisanales de la région.
- Les vendeurs sont spécialisés sur chaque secteur et doivent connaître le métier afin de renseigner au mieux le client.
- On retrouve les mêmes marques qu'en France mais en plus quelques marques spéciales Espagne. (Aschilco..)
- Nous avons terminé la visite par la jardinerie (section la plus importante du magasin). Beaucoup de pelouse artificielle sont proposées à la vente car la vraie demande trop d'eau ! D'ailleurs, en nous baladant, nous avons remarqué que la ville a même mis des pelouses artificielles autour des arbres!



La fabrica « Adypa Mata »



- Pour notre deuxième visite de la journée, nous avons été accueillis par les employés de « Adypamata ». Il s'agit d'une entreprise (una empresa) familiale traditionnelle et réputée dont le savoir faire se transmet depuis cinq générations. Notre guide travaille actuellement avec sa mère, son oncle et sa cousine. Adypamata est spécialisée dans la fabrication de tourtes (empanadas), tartes et petits gâteaux, et plus que tout dans la préparation du fameux « Hornazo », fameuse spécialité salamancaise (salmentina). L'hornazo est une tourte à l'intérieur de laquelle se trouvent du chorizo, du jambon (jamon) et du lomo (longe de porc, généralement macérée dans des épices en Espagne). Cette garniture est entourée de deux couches de pâte épaisse composée de farine, d'œuf, d'huile d'olive, de graisse de porc, poivron, de sel, d'eau et de levure. Nous avons été impressionnés par le nombre de variétés d'empanadas proposées : plus de 40 recettes différentes, de la plus classique (thon-ratatouille) à la plus originale (morue-pomme).
- Nous avons pu assister à la fabrication de petits gâteaux appelés « montecaos », petits biscuits espagnols qui se mangent en dégustant un café ou thé, aromatisés à la cannelle, au citron, au cacao... La pâte (masa) préparée à base de farine (harina), d'huile (aceite) et de sucre (azucar) est d'abord séparée en gros morceaux de plusieurs kilos (estimation faite par les professeurs : 4 à 5kg !). Cette grosse boule de pâte est ensuite façonnée en forme de churro géant, comme un gros cylindre. Ce dernier passe dans une machine pour être mécaniquement aplati. Il en ressort une bande de pâte d'environ 1 mètre de long pour 40 cm de large, d'une épaisseur d'un peu plus de 1 cm. Cette bande est découpée successivement dans le sens de la longueur puis dans celui de la largeur grâce à deux autres machines pour obtenir de petits rectangles de pâtes. Il ne manque plus qu'un passage au four pour devenir de délicieux montecaos.
- A la fin de la visite, nous avons pu profiter de la petite boutique de vente sur place pour acheter un pain sucré à l'anis (pan dulce), un hornazo et une poche de petits gâteaux semblables à des muffins aux pépites de chocolat. Nous avons tous pu goûter ces produits les soirs au cours du dîner. L'hornazo est délicieux mais bourratif !





Fabrica de embutidos

« José Luis Alonso Benito »

- Nous avons visité une entreprise de transformation de porc ibérique(cerdo) qui se situe à 60 km de Salamanque(Santibanez de Béjar).C'est un porc noir qui mange essentiellement des glands(bellota).20 000 porcs sont transformés chaque année soit 80 000 jambons.
- Pour fabriquer les différentes charcuteries(embutidos),ils utilisent plusieurs appareils :cutter(hachoir pour viande et condiments),poussoir ,barate (mélangeur ,sel ,salpêtre) et machine à mouler les lomos.
- Nous avons ensuite suivi la préparation des épaules (paleta)et jambons(jamon)ibériques. Voici un résumé des différentes étapes : le **salage** ,enduit de graisse(afin d'éviter que les os moisissent)et d'huile(afin de protéger les jambons de la ponte d'œufs par les mouches) puis **séchoirs** (plusieurs salles avec différentes températures et pourcentage d'humidité)où le jambon reste de 2 à 4 ans,**cave à maturation, chambre à sudation** (quelques semaines pour que les embutidos et jambons suent) et **re séchoir** avant la **mise sous vide** pour l'exportation partout en Espagne(grande surface, grossiste...).Ils ont même un client français: La marque LABEYRIE depuis deux ans!
- Nous avons été surpris par l'odeur, le nombre de salles à séchoir et le nombre incroyable de jambons et d embutidos.L'histoire des œufs de mouche nous a quand même un peu écœurés .
- Les patrons nous ont offert à chacun un assortiment de leur production. Trop trop gentils les espagnols!

