

LA SEMAINE DU GOÛT 2020

ÉCHANGE ÉCOLE DES 3 ORMES (LES ULMES) / LYCÉE SADI CARNOT JEAN BERTIN

Lundi, vingt élèves de petite et grande section, ont découvert la cuisine avec Kévin Grabin, professeur de cuisine à l'école hôtelière de Saumur, les petits chefs étaient coiffés d'une toque et protégés par un tablier avec leur prénom. Après le passage obligatoire au lavage des mains, la toute jeune brigade se divise en trois ateliers : goûter et reconnaître des ingrédients, décorer un gâteau, élaborer une petite pizza. Dans l'atelier du goût, les enfants s'en tiendront au salé, sucré, croquant, fondant. Pas facile quand on n'aime pas le fromage ou le sel nature qui surprend.



source article: ouest france
Photos: école maternelle les 3 Ormes



Préparer une pizza est plus attrayant. Les apprentis cuisiniers ont reçu une petite boule de pâte et trois ramequins de sauce tomate, jambon blanc et de gruyère (le tout préalablement préparé par Kévin Grabin). Après 2 minutes de cuisson, les petits chefs sont admiratifs. Les petites tartes italiennes ont été dégustées le soir avec les parents.

Pour le troisième atelier, un cake préparé à l'avance attendait d'être décoré. Chaque élève avait à disposition le gâteau et des ramequins de bonbons, de spéculoos, vermicelles colorés. La suite était libre cours selon leur imagination. Ce qui donnait une belle présentation d'un gâteau à déguster dans l'après-midi.

Timéo, Paul, Rose et leurs camarades, très à l'écoute pendant les ateliers garderont de bons souvenirs et peut-être se sont découverts une vocation. L'expérience continuera peut-être à la maison, espère Sylvie Poirier directrice par intérim pendant l'arrêt maternité d'Estelle Plessis.



3 ORMES



SEMAINE DU GOÛT



Lycée Carnot Bertin

