

Les petits chefs ont bon goût !

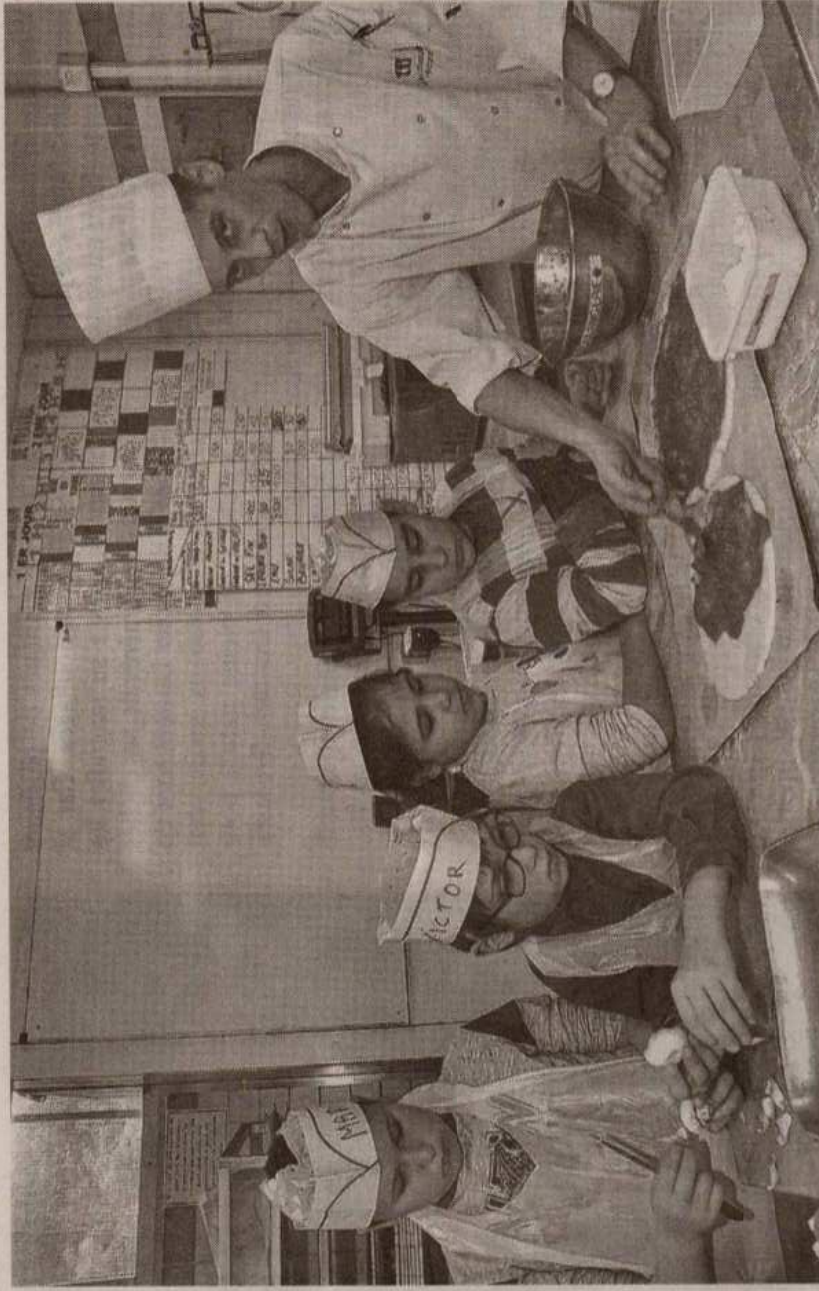
Trente élèves de CE2-CM1 de l'école Albert-Camus, encadrés par leur professeur Patrick Chuiton, ont mis la main à la pâte avec un évident plaisir.

Des vocations sont peut-être nées mardi dans les cuisines du lycée Stanislas au cours de la journée du goût. Ils étaient une trentaine d'écopiers de CE2-CM1 d'Albert-Camus, encadrés par leur professeur Patrick Chuiton, ont mis la main à la pâte.

« Nous avons constitué deux demi-groupes qui tournent sur deux ateliers, en boulangerie et en pâtisserie », détaille Emmanuel Humblot, le professeur-coordonnateur du projet.

Reconnaissance à l'aveugle des parfums

Tout au long du premier module, les enfants se sont initiés à la fabrication de petits pains agrémentés de graines de sésame sous la conduite d'Emmanuel Roger, avec l'appui des élèves de Terminale Bac Pro boulangerie-pâtisserie qui avaient ainsi le loisir de transmettre leur savoir. Après un apprentissage des gestes de base sur une pâte



La joie de mettre la main à la pâte.

morte (sans levure), les jeunes apprentis ont divisé, mis en forme et cuit leurs boules. Ils ont ensuite participé à la découpe des légumes destinés à garnir des pizzas.

À l'étage supérieur, l'autre groupe découvre la pâtisserie sous la conduite d'Emmanuel Humblot. Très concentrés, ils s'appliquent pour réaliser des petits-fours guimauves-mirabelle, tartelettes à la citrouille, madeleinettes chocolatées et meringues citron-bergamote. Autant

d'appareils qui jouent respectivement sur les quatre saveurs : sucré, amer et acide. Des réalisations appréciées par le proviseur-adjoint Antoine Cazan qui a félicité les jeunes chefs en herbe.

Après le repas pris au restaurant d'initiation composé d'une assiette des 4 saveurs (salade d'endives/noix, cocktail crevettes/pamplemousse), de jambon grillé sauce mère et ses pommes allumettes, et d'une crème renversée au cara-

mel, les élèves se sont retrouvés à la salle polyvalente. « Nous leur avons diffusé une vidéo de l'émission "C'est pas sorcier" et diffusés ateliers sur le goût », complète Emmanuel Humblot.

Tests organoleptiques, reconnaissances à l'aveugle de parfums, d'épices, jeux sur Arcimboldo, etc. Avec une remise de diplômes de petit chef amplement mérités et le plaisir d'apporter à la maison quelques-unes de leurs fabrications.

Emmanuel Hulblot

« Ouvrir les élèves aux métiers de la boulangerie-pâtisserie. »