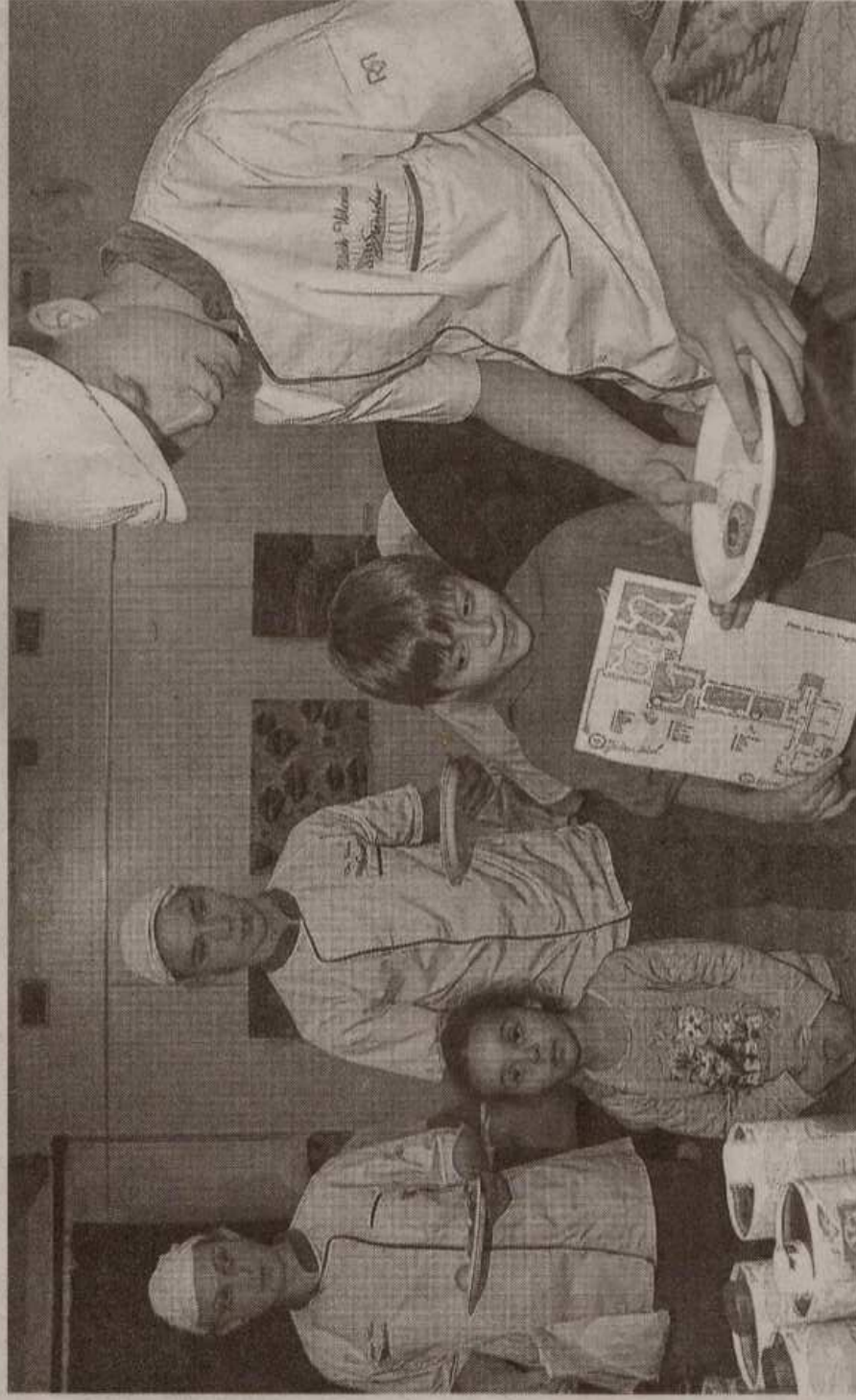


# Petits bonheurs fruités

Les élèves de Terminale Bac Pro boulangerie-pâtisserie du lycée Stanislas ont enchanté les papilles d'une cinquantaine d'enfants défavorisés de la Métropole du Grand Nancy.

**M**eringues citron-mirabelle, tartelettes aux citrouilles, cakes aux fruits, pains au lait, guimauves citron-bergamote, sablés bretons à la confiture de citrouille, et pommes d'amour au jardin botanique Jean-Marie-Pelt. Autant de douceurs réalisées par les élèves de Terminale Bac Pro boulangerie-pâtisserie du lycée Stanislas pour enchanter les papilles d'une cinquantaine d'enfants défavorisés de la métropole du Grand Nancy.

Une manifestation conduite, mercredi après-midi, dans le cadre de la Semaine du goût. « C'est la 2<sup>e</sup> année consécutive que nous organisons cette rencontre autour d'un goûter sur le thème des fruits » souligne Rémi Saxe, responsable des animations grand public. « Les fruits, c'est à la fois une gourmandise et un plaisir pas toujours accessibles à tout le monde. Nous avons souhaité faire partager ce petit bonheur en associant les plaisirs du goût et du savoir en



Un goûter événement sur le thème des fruits du jardin botanique.

partenariat avec les élèves du lycée Stanislas qui ont utilisé les productions propres du jardin botanique pour confectionner ce goûter. » L'après-midi avait débuté avec des ateliers pilotés par les médiateurs du jardin botanique, notamment par la reconnaissance des différences de goût selon les variétés de

pommes et d'agrumes, par des animations sur le chocolat ou les plantes tropicales. Une balade idéale pour s'ouvrir les portes d'un goûter très attendu, et apprécier le buffet coloré de Stanislas supervisé par Emmanuel Roger, professeur de boulangerie-pâtisserie, et son collègue Bertrand Hary.



Plus de photos sur  
**estrepublishain.fr**  
 et sur notre appli mobile