

May-sur-Orne

Des chefs et des artisans autour de 120 élèves

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mercredi 18 octobre 2017

534 mots



Stéphane Pognat est très sollicité par les questions des élèves. - Crédit Ouest-France

Plusieurs chefs et producteurs normands ont visité l'école primaire, dans le cadre d'une initiation au goût, à la gourmandise et à l'alimentation.

Lundi après-midi, les six classes de CP, CE et CM de l'école élémentaire Edmond-Lejeune, dirigée par Thomas Le Renard, ont accueilli chefs et producteurs normands à venir faire partager une leçon de goût. Le thème de l'année pour les deux écoles : le goût, la gourmandise, l'alimentation dans ses caractéristiques gustative, patrimoniale et nutritives.

Huit chefs et producteurs impliqués

Étaient présents aux côtés des élèves : Nicolas et Yolaine Le Doux, producteurs de fromages de brebis à Clécy ; Olivier Briand, du Gibus Café à Caen ; Freddy Pommier, du restaurant À Contre Sens à Caen ; Stéphane Pognat, du restaurant Le Dauphin à Caen ; Stéphane Carbone, du restaurant Incognito à Caen et l'Espérance à Hérouville ; Michel Bruneau, cuisinier normand, et fier de l'être, associé à Christophe Lemonnier, maraîcher, de la Ferme Du Val à Maizet.

Les « grands » de CM2 avec Stéphane Pognat

Stéphane Pognat, propriétaire et maître restaurateur au restaurant Le Dauphin, depuis 1992, était accueilli par les CM2. Sa famille, de Haute-Savoie, l'a fait « **tomber dans la marmite** », sur l'exemple de ses parents puis de ses beaux-parents. Il a répondu avec beaucoup de pédagogie aux questions des élèves, de la classe de Sophie Richard, qui ont eu à nuancer le salé, le sucré (miel), l'amer (gentiane) et l'acide (citron) ajoutés à de la pomme et de la volaille.

Des questions nombreuses parfois inattendues

Beaucoup de questions ont fusé sur les goûts personnels du chef. « **J'aime beaucoup le poisson et la coquille Saint-Jacques** » a confié Stéphane. Puis « **avez-vous des horaires pour travailler** » ou « **vous arrive-t-il de faire grève ?** » À noter également l'intérêt des élèves

quant aux qualifications requises : « Quels diplômes avez-vous obtenus ? »

Les élèves ont bien appris

« J'ai appris les quatre sortes de goût : l'acide, l'amer, le sucré et le salé. J'ai goûté de la volaille avec du salé, à partir de cacahuètes et de sel, et aussi sucré avec du miel », indique Lucas. Pour Baptiste, « j'ai appris que son père était cuisinier, c'est ce qui lui a donné envie de faire ce métier. On a pris une pomme, du raisin et des oranges pour composer un personnage ». Réaction différente de Léa : « J'ai bien aimé cette rencontre et les explications. Mon papa est cuisinier lui aussi, mais, contrairement à lui, je n'ai pas envie de faire ce métier. J'aimerais devenir infirmière ou m'occuper d'animaux. »