

La Haye-Pesnel

# École Saint-Michel : un cours de cuisine grandeur nature

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mercredi 22 novembre 2017

186 mots



*Jean-Marie Lenfant a prodigué une leçon de cuisine à des élèves enthousiastes.*

## L'initiative

Lundi 20 novembre, les élèves de plusieurs classes de l'école Saint-Michel ont accueilli Jean-Marie Lenfant, chef restaurateur au Moulin de Jean, à Cuves, pour une leçon de cuisine grandeur nature. Au menu : découverte, reconnaissance et association des saveurs avant une mise en pratique autour de deux recettes : des noix de saint-jacques mangue-citron et leur purée de carottes, et une controverse de chocolat.

« Les élèves se sont régalés, a rapporté Marie Blémus, l'une des enseignantes. Cette dégustation est venue conclure un cycle de travail autour du goût durant lequel les maternelles ont, notamment, cuisiné des cakes sucrés, à base de châtaigne, poire, pomme et pamplemousse et des cakes salés avec du jambon, des olives et du fromage. En guise de boisson, les CE1 ont réalisé, de leur côté, une soupe de potiron. »