



Semaine du goût. Au restaurant scolaire de Vire on a l'habitude de participer à la semaine du goût. Cette année, le chef Dominique Belloche a choisi de réaliser ses plats en mêlant le sucré et le salé. Un choix qui s'est accompagné de multiples visites. Lundi, les enfants ont écouté Mme Marie et Mme Bataille qui ont réalisé des confitures de courgettes et rhubarbe, mardi, c'était au tour de M. Huet qui s'occupe des ruches de Vire d'intervenir. Les yeux écarquillés, prêts à poser des questions, les petits des écoles de la ville sont passés par petits groupes au stand. L'occasion de savoir que même si les abeilles sont nombreuses dans la ruche, elles ne se battent pas et leur union permet de fabriquer du miel. Miel qui a servi à la confection de pain d'épice et de sauce. **« À la sortie, nous demandons aux enfants s'ils apprécient le goût pour savoir si on peut en proposer à nouveau. Mais ça ne sera pas celui de Vire, la production n'est que de 12 kg »,** explique Dominique Belloche. La semaine du goût fut aussi l'occasion pour les enfants de découvrir la tomme bio de la ferme d'Uo de Coulonces et la fabrication de la pâte à choux avec M. Poret.