

# Les élèves ont mis leurs papilles à l'épreuve

Les 19 élèves de la classe de CE1 et CE2 de Meggie Martin, professeure des écoles, ont fait travailler leurs papilles mardi, dans le cadre de la semaine du goût. Ils ont accueilli dans leur classe Laurent Olivier, chef de cuisine du restaurant La Croix d'or Le Pin-la-Garenne ([Orne](#)).

**« J'ai fait l'achat de fruits et légumes que Laurent Olivier fait découvrir aux enfants au cours d'un atelier en présentant les légumes un par un dans la confection de plats ou l'accompagnement, et les fruits qu'ils soient à noyaux ou à pépins, pour les desserts, explique Meggie Martin. Dans cet atelier les enfants ont goûté des salades de légumes et de fruits et réaliseront un travail de français pour classer les différents légumes et fruits qui poussent dans le sol ou hors sol. »**

Les enfants ont découvert le sucré, le salé, l'amertume ou bien l'acidité, avec des produits de saison. **« Des enfants qui ne mangeaient pas de légumes au restaurant scolaire ont été séduits par la salade de légumes. »**

Laurent Olivier partage régulièrement son savoir culinaire : **« Je me déplace à la demande des chefs d'établissement, pour faire découvrir les bases de la cuisine et du bien manger. »**



En présence de Meggie Martin, professeure des écoles, et coiffés d'une toque gracieusement offerte par Laurent Olivier, les enfants ont pu passer à des épreuves pratiques au cours de cet atelier. Ouest-France