

Éducation. Les CM1-CM2 de l'école Guizot incollables sur le goût et les saveurs

À l'école Guizot, la classe de CM1-CM2 de Christelle Jean a participé à la semaine du goût avec deux chefs, Jacques Collet et Clément Ponseel.

Dans le cadre de la semaine du goût, les Disciples d'Escoffier ont multiplié les interventions dans les écoles du pays d'Auge. Vendredi, l'association spécialisée dans la transmission des connaissances culinaires et la promotion de la culture gastronomique a fait étape à l'école Guizot, en centre-ville. Jacques Collet, ancien chef du restaurant le Bellevue à Villerville, et Clément Ponseel, jeune chef à Trouville, ont rencontré les élèves de la classe de CM1-CM2 de Christelle Jean. L'objectif : sensibiliser les enfants au goût, aux saveurs, au plaisir de cuisiner... enfin tout ce qui permet de passer du bon temps à table.

Une dégustation de noix de Saint-Jacques

Christelle Jean avait déjà fait appel à Jacques Collet l'an dernier, un de ses élèves faisant partie de la famille du chef. Son intervention a été tellement enrichissante qu'elle a souhaité renouveler l'expérience cette année. « **Pour diverses raisons, nous ne sommes pas tous égaux face à l'alimentation. Certains enfants ont des parents qui cuisinent à la maison, alors que d'autres ont plutôt recours aux plats préparés. Le but, c'est de mettre le pied à l'étrier aux enfants vers une alimentation la plus saine et équilibrée possible** » explique l'enseignante.

Toque sur la tête et conseillés par les deux chefs, les élèves ont d'abord deviné des senteurs et des épices avant de déguster une noix de Saint-Jacques avec une crème d'endives, suivi d'un peu de sucré avec du citron et un crémeux au chocolat. Ils sont repartis avec un diplôme, un petit livre de recettes et des papilles bien éveillées. De quoi faire naître des vocations.

J.L.



Les élèves de CM1-CM2 de l'école Guizot ont rencontré deux chefs, Disciples d'Escoffier.