

Cotentin : les écoliers cuisinent avec les chefs du restaurant Le Landemer

Dans le cadre de la Semaine du Goût, les jeunes élèves de l'école Louis-Desmares à Tonneville (Manche) ont cuisiné aux côtés des chefs du restaurant le Landemer.



La classe de CM1-CM2 de François Badier aux côtés des chefs Hendrik Jansen van der Sligte et Alex Yvon, du restaurant Le Landemer.

La semaine dernière, dans la classe de CM1-CM2 de l'école Louis-Desmares à Tonneville (Manche), il régnait une animation particulière du fait de la présence du chef cuisinier du restaurant Le Landemer, Hendrik Jansen van der Sligte, et de son second, Alex Yvon.

Dans le cadre de la Semaine du goût, les deux hommes sont venus cuisiner avec les écoliers une soupe à la saveur discrète du potimarron, accompagnée d'une délicate touche de différents petits ingrédients.

« François (Badier, l'instituteur) avait évoqué avec nous cette superbe idée de parler cuisine à ses élèves. Une idée à laquelle nous avons aussitôt adhéré »

Hendrik Jansen van der Sligte -

[Cotentin : à l'école, une boîte aux lettres pour aider les enfants à dénoncer les violences subies](#)

Soupe et financiers aux potimarrons

Pour commencer cette matinée, le maître d'école, également directeur de l'établissement, avait organisé pour ses élèves tout un travail sur les mots ayant pour thème le restaurant. Et très vite, les mots couverts, étoiles, gastronomie... ont fusé.

Puis place à l'atelier cuisine. « J'ai déjà donné des cours culinaires pour des adultes, mais là, c'était la première fois pour des enfants. C'est très intensif, et c'est une expérience à refaire. On voit que les enfants sont très intéressés et connaissent beaucoup de vocabulaire dans ce domaine. » Deux recettes ont été élaborées, l'une pour une soupe et l'autre pour un financier à base de potimarron.

« Nous avons travaillé les potimarrons, ramassés dans le jardin pédagogique de l'école, auxquels nous avons ajouté les dernières courgettes de l'année et les premiers radis longs de la saison, le tout avec de petits légumes cuits et crus pour avoir un jeu de textures. »

-

En plus de cette soupe légère et aérée confectionnée par les enfants, un petit dessert a donc été réalisé en mélangeant potimarrons et noisettes.

« C'était intéressant de cuisiner de nouvelles choses, je n'avais jamais cuisiné de potimarron », racontent Nathan et Lou. Ce à quoi Laly et Tom ajoutent : « C'est surprenant, et ça à l'air super bon. »

Cette animation, qui faisait suite à la Semaine des Normands, s'inscrit dans la labellisation de l'école dans sa démarche de développement durable, ainsi que dans la continuité des projets déjà menés.

[Cotentin : une nouvelle école va ouvrir ses portes dans quelques semaines](#)

« Notre projet du jardin à l'assiette »

« C'est notre projet du jardin à l'assiette. Les légumes ont été semés au printemps par les maternelles et récoltés cette semaine. »

François Badier - instituteur

À l'occasion de ce petit événement gastronomique très sympathique, inspectrice de l'Éducation nationale et invitée d'honneur, est venue féliciter et encourager les élèves pour cette action de partage et de plaisir dans les assiettes.

« C'est délicieux ! C'est un beau projet du directeur et de son équipe à l'occasion de la Semaine du goût et à l'éducation des élèves au goût. Cette école est labellisée E3D, et c'est dans cette même démarche que les élèves apprennent à transformer les produits culinaires afin de les éduquer au goût et au bien-manger. »