



Les écoliers ont appris à cuisiner comme des chefs

Les 38 élèves de l'école primaire de Giverny accueillent Benjamin, un des chefs du restaurant la Musardière situé à quelques mètres. Ils ont appris à cuisiner les légumes à l'occasion de la Semaine du goût.

Les 38 élèves de l'école primaire ont appris à cuisiner les carottes et les panais. En marge de la Semaine du goût, Benjamin, un des chefs au restaurant La Musardière, est venu animer un atelier cuisine : « **Le but, c'est de leur apprendre à bien manger et de leur faire découvrir des légumes. D'abord ils vont les éplucher, les tailler en julienne puis ils en feront des galettes de légumes avec de la farine et des œufs.** » Les carottes, ils connaissent, mais les panais ? « **Mes parents disent que les panais sont les cousins des carottes** », dit l'un d'eux. Bonne réponse.

Les légumes à l'honneur

À l'école de Giverny, où huit niveaux se répartissent en deux classes, les grands aident les petits. Pour l'épluchage, chacun dispose d'un économe classique ou horizontal. Mais que pensent-ils des carottes ? « **Moi, je les adore crues ou cuites !** », nous dit Louane. « **Des carottes, j'en mange souvent à la maison et c'est moi qui les épluche** », ajoute Lia. Ianis les aime surtout râpées. Mais Jiani préfère les courgettes ou les tomates. Et si les épinards font l'unanimité, les petits pois divisent : « **C'est pour jouer aux billes !** », dit l'une. « **La dernière fois que j'en ai mangé, j'ai vomi !** » insiste sa voisine. Nathéo, lui, ne jure que par les pâtes et les frites.

Le goût des bonnes choses

Revenons à nos carottes et à nos panais. Une fois épluchés, il faut les râper. « **La machine tourne vite, attention à ne pas mettre vos doigts dedans** », prévient Benjamin.

Les huit enfants qui portent une toque blanche et rouge suivent les cours de cuisine du mardi dans le cadre des activités périscolaires. « **Ils apprennent chaque semaine une recette différente en alternant le sucré et le salé : gâteau à la citrouille, tarte au**

thon... et le lendemain, après cuisson, ils repartent chez eux avec leur préparation », explique Hélène Bacon, l'institutrice. Avant de poser pour la photo, la directrice Marie-Aymée Perraudou rappelle à tous ce principe de base : « **Un bon cuisinier nettoie son plan de travail.** » Le goût des bonnes choses est un art qui s'apprend.



Les écoliers de Giverny ont reçu un des chefs du restaurant La Musardière, Benjamin. Revel.