

<https://www.francebleu.fr/infos/societe/les-eleves-cuisinent-pour-decouvrir-les-legumes-ou...>

De

2 min read

Les élèves cuisinent pour découvrir les légumes "oubliés" de la Seconde Guerre mondiale - France Bleu

Les rutabagas, les topinambours ou encore les courges. **Autant de légumes "oubliés" car anciens et souvent boudés par les enfants.** Mais, mardi 19 mars, ces légumes se sont invités entre les murs de l'école primaire Jacques Texier à Amayé-sur-Orne.



À l'origine de ce projet, Muriel Salignon, enseignante et directrice de l'établissement : *"Ce projet s'inscrit dans le cadre du 80e anniversaire du Débarquement. Je souhaite faire comprendre à mes élèves comment des enfants de leur âge pouvaient vivre pendant l'occupation."*

Le temps d'une journée les salles de classe se sont transformées en cuisines animées par deux chefs, Michel Bruneau et Didier Salignon, un maraîcher Christophe Lemonnier, et la directrice de l'établissement.

La mémoire par le goût

Le devoir de mémoire, il est important de le transmettre aux enfants pour le chef de cuisine Michel Bruneau : *"La mémoire, ça passe par des images de guerre, des images de paix, mais aussi par le goût."* C'est pour cela que **les légumes utilisés pour concocter leurs plats, sont les mêmes qu'utilisaient les habitants des villes et des campagnes Normandes pour se nourrir durant la Seconde Guerre mondiale.**

"C'est important que mes élèves prennent conscience qu'ils sont dans un monde où on peut tout avoir facilement, à portée de main, en un clic", explique Muriel Salignon. "Je lie le devoir de mémoire avec le monde actuel et ces valeurs que l'on peut avoir", ajoute-t-elle.

Défier les papilles

La vingtaine de CM2 qui participe aux ateliers a joué le jeu. Ils goûtent tout ce qui leur passe sous la main. *"Si on fait tout ça, c'est aussi pour que chaque élève soit capable d'expliquer ce qu'il a fait ou appris ou bien qu'il réagisse différemment face à ces légumes quand il les verra", raconte la directrice. "Peut-être qu'ils se demanderont pourquoi ils les ont jugés sur leur aspect visuel et réaliseront qu'ils ont réussi à les goûter, à les préparer et à les aimer", conclut-elle.*

Après avoir cuisiné, place au meilleur moment, la dégustation ! Les enfants ont pu goûter tout ce qu'ils avaient préparé et en faire profiter leurs maîtresses.

Generated with Reader Mode