

 Le Pin Le Pays d'Auge du 30 avril 2024 190 mots

Les écoliers préparent leurs pâtes fraîches

Il n'y a pas d'âge pour cuisiner, comme l'ont expérimenté les 24 élèves de la classe de CE1 – CE2 de l'école du Pin, vendredi dernier.

Une découverte réalisée grâce à quatre lycéens en BTS production végétale et BTS gestion et maîtrise de l'eau, du lycée Le Robillard de Saint-Pierre-en-Auge. Dans le cadre de leurs projets pédagogiques, les lycéens ont organisé cette journée «Du blé à l'assiette» avec l'école pinoise. Après une matinée découverte de la culture du blé dans les champs voisins, les écoliers ont utilisé la matière première – la farine en l'occurrence, pour concocter des pâtes fraîches.

Sous la direction de la cheffe voisine Élisabeth Tirel, de la Maison du chef normand à Saint-Philbert-des-Champs, ils ont appris et réalisé toutes les étapes culinaires pour fabriquer leurs propres tagliatelles, fiers de les rapporter chez eux pour le repas du soir en famille.

«**Les enfants attendaient avec impatience cette journée**, confie Aude Rousseau, leur enseignante. **Ils en parlaient depuis un bon moment.**» Et c'est fort studieusement qu'ils ont suivi toutes les indications nécessaires à la réalisation de succulentes pâtes.



Après les champs, la cuisine. Pascal Desmoudt