

Un atelier pour soutenir les enfants malades

Les enfants, de vrais chefs qui ont cuisiné crêpes et pizzas sucrées

Des ballons de toutes les couleurs, des sourires, des étoiles plein les yeux, de belles toques de chef sur la tête, les enfants étaient prêts dès 10h00 sous le soleil devant le Terminus. Les organisateurs avaient tout préparé afin que les enfants puissent créer leur pizza sucrée comme Nathan et Mathis Guérin.

« J'ai bien malaxé le pâton, nous explique Nathan. Ensuite j'ai mis de la compote et je l'ai fait cuire dans le four à pizza. J'ai choisi plein de jolis fruits pour mettre dessus. Je suis content car maman va donner des sous et on va pouvoir la manger à la maison. C'est la meilleure pizza au monde! »

Tous les enfants sont enthousiastes devant le choix des fruits, devenir un grand chef lors d'une matinée, ne pas avoir maman qui dit « tu en mets partout » le rêve.

Joie et solidarité

Les enfants n'avaient pas terminé leur « travail de cuisinier » car il restait à relever le défi de réaliser la plus grande crêpe du monde, battre les 72 mètres existants... Les « chefs » ont commencé à poser sur les longues tables préparées, avec minutie leurs crêpes, les ont badigeonnées de moutarde, ont déposé les saucisses. Tous se sont réunis pour tourner les crêpes et en faire la plus grande crêpe saucisse du monde!

Crêpes (à la ficelle), pizzas, tout était vendu! L'intégralité des fonds était remise au profit des enfants malades de l'association « Rêves Manche », sous l'œil du généreux et dynamique parrain Pierrick Ledard. Association mise à l'honneur dans notre commune, lors du festival solidaire « Cin'été une fois » au mois d'août.

Le week-end était dense au Terminus car 6 candidats se préparaient ensuite pour le concours de cuisine réalisé dans les food trucks sous les yeux d'un brillant jury composé de Pierre Marion, Yannick Leflot, Victor Leboucher, Renaud Desfours et la gagnante de l'année dernière Aurore Pismont. Jayde, gagnante de la scène ouverte 2023 a mis le feu au Terminus. Un karaoké a suivi.

Les animations ne manquaient pas

De nombreux artisans locaux étaient présents sur les deux jours avec leur délicieux produit comme le poivre de la Plantation La Petite Rivière, seule exploitation de poivre en Normandie créée par la dynamique Marine. Anne de la Ferme aux 5 saisons a fait le buzz avec ses animaux, ânesse du Cotentin, douce, docile se laissait caresser, Coton, le mouton avait envie de grignoter la clôture, les poules, les chèvres... Cette ferme familiale sise à Flamanville est dans la famille depuis les années 1600. François, le papa, a monté cette ferme pédagogique à Flamanville qui réunit 10 moutons, 10 chèvres, 10 vaches, 3 ânes, des cochons, des oies normandes, des poules, des alpagas.

« Tout le monde cohabite bien explique Anne. » Une tombola était organisée tout le week-end permettant de gagner de très beaux lots. Ce week-end ensoleillé a réuni les passionnés de cuisine, de produits locaux!

C. L.



Le parrain de Rêves Manche était présent auprès des enfants cuisiniers. Chantal LECLERC



Il fallait réaliser la plus grande crêpe à la saucisse du monde... Chantal LECLERC