

Ecole des Vergers.

Deux chefs en classe pour travailler sur le thème de la pomme

Désirant travailler sur le thème de la pomme cette année car l'école dispose d'un verger, Stéphanie Guillaume a proposé à David Paulin, papa d'élève de Gabriel dans la classe de GS/CP et chef cuisinier à l'Auberge des Vieilles Pierres à Flers d'intervenir le lundi matin 14 octobre auprès des 4 classes maternelles de Sylvie (TPS/PS), Dina et Aurélie (PS/MS), Gwen et Elodie (MS/GS) et des GS/CP pour réaliser 4 recettes différentes. Il a tout de suite accepté, et son patron, Xavier Cesbron s'est proposé de venir l'aider.

Ils ont proposé 4 recettes : verrines aux pommes, financiers pommes pépites de chocolat, cookies pomme choc et madeleine compote de pommes.

Dès 8h30, lundi matin, les petits cuisiniers étaient prêts. David et Xavier ont été très pédagogues et ont beaucoup fait participer les enfants. Ils ont utilisé différents ustensiles du couteau au mixeur en passant par la râpe, le fouet, la poche à douille et le blender. David et Xavier ont également proposé une dégustation de fruits et légumes : panais, radis redmeat, Kumquat...

En fin d'après-midi, les 74 cuisiniers se sont rassemblés pour une dégustation et ont pu offrir à David et Xavier des cadeaux fabriqués en classe qui sont exposés à l'Auberge des Vieilles Pierres. Les enfants étaient ravis. Ce moment a sûrement fait naître des vocations. Ils sont prêts à renouveler l'expérience l'année prochaine !



Les petits chefs de l'école des Verges à Saint-Georges-des-Groseillers.



David Paulin explique comment faire.



Xavier Cesbron montre le meilleur moyen de faire la pâte.