

Tourgéville

Le Pays d'Auge du 25 octobre 2024

418 mots

# Pour la semaine du goût, l'école primaire a ouvert un restaurant éphémère

Pour sensibiliser les enfants au goût et à bonne alimentation, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a instauré une semaine dédiée à dans toutes les écoles.

« **La semaine du goût fut une vraie réussite cette année** » ont conclu les organisateurs, à la veille des vacances de la Toussaint. Les réjouissances ont commencé en beauté, la semaine précédant la pause automnale, avec un restaurant éphémère au sein de la cantine. Le restaurant *L'aigie-marine* de Villers-sur-Mer est venu gracieusement offrir un repas aux enfants. Au menu: velouté forestier, blanquette de volaille avec ses légumes oubliés, et pour finir en beauté, une crème aux œufs caramel coco. Miam, miam!

Laura et Séverine, toutes deux employées de la cantine, avaient dressé les tables pour cette occasion et les enfants des deux classes de l'école étaient ravis de pouvoir déjeuner au restaurant. « Pour l'anecdote, le jeune cuisinier de l'Aigie-Marine, n'est autre qu'un ancien élève de l'école de Tourgéville. Il a voulu à son tour être à la place de la personne qui l'a nourri pendant ses années de primaire et pour faire plaisir aux enfants » racontent fièrement les responsables de l'école primaire, « **Il fallait bien un bon repas pour se remettre de la chasse aux trésors que l'Association des parents d'élèves avait organisé plus tôt dans la matinée.** »

## Des animations autour du pain, du chocolat...

Le lendemain, les enfants ont participé à une animation organisée autour du pain: découverte des farines, de la fabrication du pain et dégustation de différents pains pour une éducation aux goûts.

Le troisième jour était consacré à un atelier sur les confiseries et chocolats. Les enfants ont pu déguster différents chocolats offerts par Carrefour Market-Tourgéville et la maison Patrelle de Houlgate. « **Ils se sont révélés être de vrais experts** » s'amuse l'équipe éducative. Également un atelier sur les différents goûts (sucré, amer, acide.).

Le vendredi pour terminer cette belle semaine avant les vacances, Laura et Séverine avaient concocté aux écoliers un repas d'Halloween très apprécié par les enfants avec une belle décoration fabriquée par les services techniques, et pour clôturer la journée, *Les vergers* Saint-Eustache spécialistes des primeurs pour la restauration, notamment collective, ont présenté aux enfants

une multitude fruits exotiques avec en outre le fruit du « dragon », grenade, kaki... Une dégustation, très appréciée.



Le jeune cuisinier tout à droite n'est autre qu'un ancien élève de l'école de Tourgéville.



Les enfants étaient ravis de pouvoir aller au restaurant.



La décoration fabriquée par nos services techniques.