

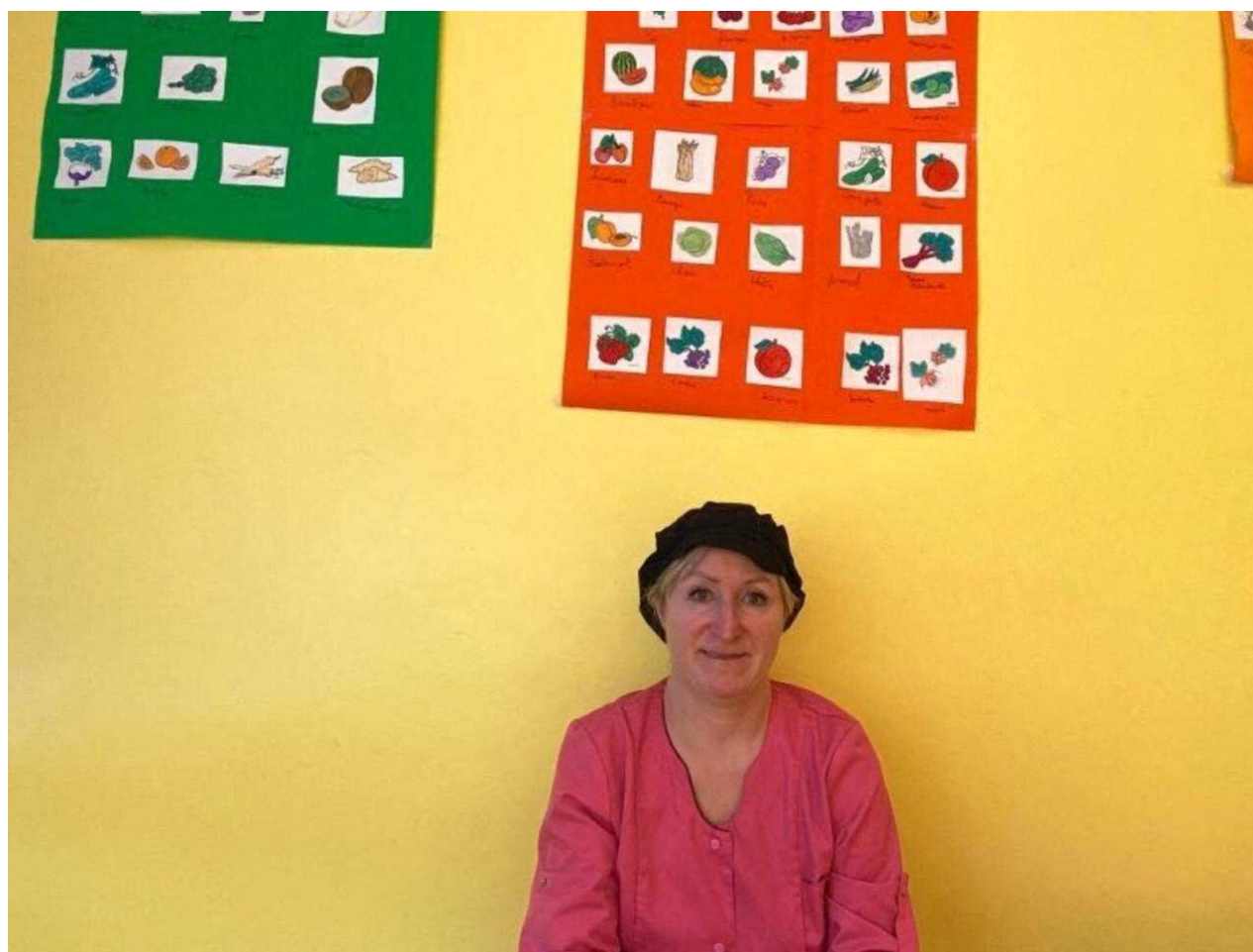
Quetteville

actu.fr du 9 février 2025

463 mots

Près de Honfleur : une cuisinière scolaire éveille les papilles des élèves

Depuis septembre 2024, l'école de Quetteville, près de Honfleur, a accueilli une nouvelle cuisinière, Priscille Levillain, qui éduque les palais des enfants à de nouvelles saveurs.



Priscille Levillain est la nouvelle cuisinière de l'école de Quetteville, près d'Honfleur (Calvados). Cette passionnée éduque le palais des jeunes élèves avec de nouvelles saveurs.

Passer de la cuisine industrielle aux petits plats frais et locaux de Priscille Levillain, voilà la chance qui est dévolue aux 35 petits élèves de l'école de Quetteville, près de Honfleur (Calvados) et leurs deux institutrices depuis la rentrée de septembre 2024.

Cuisinière pendant 17 ans à la crèche honfleuraise 1, 2, 3 Soleil, une rencontre fortuite avec un conseiller municipal de Quetteville, lors d'une foire-à-tout, a changé la vie de Priscille et celle des enfants de l'école.

« J'ai demandé ma mutation, car je suis fonctionnaire de mairie, et je suis allée voir si la cuisine de l'école était bien adaptée. Frigo, mixer, tout a été examiné, pour que je puisse cuisiner sur place ! » Priscille Levillain, cuisinière scolaire.

« Il faut garder la confiance de l'enfant »

Qu'est-ce qui a changé par rapport à son ancien poste ? Elle le dit haut et fort, c'est l'échange avec les enfants.

« Je suis avec eux au moment du repas, pour voir ce qu'ils ont aimé ou détesté, les inciter à goûter à tout, pour qu'ils se fassent une opinion ».

Elle leur demande aussi souvent s'ils ont reconnu telle ou telle herbe aromatique dans le plat et leur montre à quoi ressemble le légume cru. Le meilleur exemple : les champignons.

« J'ai eu l'idée de les mettre dans un risotto sans le dire. Et depuis, ils adorent ! Je suis toujours dans la proposition, jamais dans l'obligation, il faut garder la confiance de l'enfant » Priscille Levillain, cuisinière scolaire.

Pour ses fournisseurs, la cuisinière est intransigeante : « Je ne suis pas spécialement bio, mais je suis pour le produit frais et surtout local ! Le maraîcher de [Genneville](#), Julien Chuine, est parfait pour les légumes, les fruits viennent du Petit Potager de [Beuzeville](#), je prends le pain à la boulangerie Rouvre, également à [Beuzeville](#), et parfois, les parents m'amènent leur production ! J'aimerais bien d'ailleurs qu'on puisse faire des petits carrés de potager à l'école... »

[Au Fournil 1672 à Quetteville, place à la distribution de pains au levain !](#)

Des plats frais, locaux et bons

Mais cuisiner du bon et du frais n'est pas le seul credo de Priscille, le visuel est aussi très important, pour donner l'envie. À regarder la préparation des assiettes, on pourrait se croire dans un restaurant étoilé !





Des salades de fruits dignes d'un restaurant gastronomique.

De nombreux parents constatent qu'à la maison, leurs enfants qui ne juraient que par les pâtes et les frites mangent désormais avec plaisir légumes et fruits.

Par ailleurs, ayant constaté que lors de la récréation de 10h30 à 11 h, les enfants mangeaient souvent une barre chocolatée, par manque de petit-déjeuner, Priscille a demandé que les sucreries soient remplacées par un fruit.

« J'étais super contente de voir une enfant déguster un kiwi à la cuillère pendant la récréation ! » Priscille Levillain, cuisinière scolaire.

Cette éducation au goût passe par l'organisation d'ateliers, durant lesquels ils cuisinent tous

ensemble, de temps en temps avec des mamans, comme lors de la semaine du goût.

« On pèse les assiettes et je donne d'abord des petites portions, pour faire goûter. Après, on sert à nouveau. Mais attention, je ne tombe pas dans le piège de ne leur faire manger que ce qu'ils aiment ! » Priscille Levillain, cuisinière scolaire.

Prochainement, Priscille souhaiterait former d'autres cuisinières ou cuisiniers dans les communes avoisinantes.