

Au Tréport, les écoliers passent en cuisine pour une expérience culinaire inédite



Les écoliers de CM1 de l'école LDM et les élèves de terminale du lycée du Hurle-Vent, main dans la main, lors d'un atelier cuisine au lycée. Photo Philippe Fortune

Une vingtaine d'élèves de CM1 ont été accueillis au lycée professionnel du Hurle-Vent du Tréport pour une expérience inédite. Les élèves de la classe de Marie Levy ont pu s'initier à plusieurs préparations culinaires.

Tous en cuisine ! Mardi 18 novembre 2025, une vingtaine d'élèves de CM1 de l'école LDM ont été accueillis au lycée professionnel du Hurle-Vent, également au Tréport, pour une expérience inédite. Invités dans le cadre d'un partenariat éducatif avec leur école, les élèves de la classe de Marie Levy ont pu s'initier à plusieurs préparations culinaires. Au menu : confection d'une tarte aux pommes, création d'un cocktail de jus de pomme décoré, et la réalisation de pâtes fraîches au potimarron.



Au programme : fabrication de pâtes au potimarron, à l'ail et au panais. Emma, particulièrement à l'aise dans sa démarche culinaire, s'est prêtée à l'exercice avec enthousiasme. Photo Philippe Fortune

Guidés par les lycéens de terminale en bac pro Commercialisation et service en restauration pour la partie salle, et par les élèves de bac pro Cuisine pour la partie atelier, les enfants ont découvert concrètement le monde de la gastronomie.

Les coulisses des métiers de la cuisine

Les activités étaient encadrées par les professeurs de cuisine Hélène Djouaher et Mickaël Louedes, qui ont veillé au bon déroulement de cette matinée. Les lycéens, très investis, ont transmis leur savoir-faire avec enthousiasme, tout en sensibilisant les jeunes visiteurs aux gestes professionnels et aux règles de sécurité.

Du façonnage de la pâte à la découpe des pommes, en passant par la préparation et la décoration des cocktails, les élèves ont mis la main à la pâte. Cette expérience a permis de développer leur créativité, leur motricité fine et leur esprit d'équipe, tout en leur offrant l'occasion de comprendre les coulisses des métiers de la cuisine et du service.



Le moment tant attendu : la fabrication d'un cocktail à la pomme. Pour Shanna et Albanne, précision et concentration étaient de mise. (Photo Philippe Fortune)

Intérêt pédagogique

À la fin de la matinée, les enfants sont repartis fiers de leurs réalisations culinaires et enchantés par cette rencontre. Les enseignants des deux établissements ont salué l'implication des lycéens et l'intérêt pédagogique de ce type d'échanges.

Cette immersion restera un souvenir marquant pour la classe de CM1, qui auront l'occasion de revenir sur cette expérience en classe durant les semaines à venir. Une action qui illustre la valeur des partenariats éducatifs basés sur la pratique, l'entraide et le partage.