

[panorapresse.ouest-france.fr](https://panorapresse.ouest-france.fr)

## Au Mont-Saint-Michel, le service éducatif initie les écoliers au goût par des ateliers originaux

3-4 minutes

Le service éducatif du Centre des monuments nationaux et la communauté d'agglomération Mont Saint-Michel - Normandie ont invité les écoliers à travailler sur le thème du goût.



Pacôme Paurd, animateur du Projet alimentaire territorial de l'agglomération Mont Saint-Michel - Normandie, a animé ces ateliers Projets du goût pour les écoliers, dans l'abbaye du Mont Saint-Michel.

L'Établissement public du Mont Saint-Michel et la Communauté d'agglomération du sud de la Manche ont proposé du 13 octobre au 8 décembre 2025, une série d'expériences inédites autour du goût, à sept écoles du territoire de la baie du Mont Saint-Michel ([Normandie](#)). Découverte sensorielle, patrimoine culinaire et exploration historique étaient au programme de ces Projets du goût.

« À travers trois activités complémentaires, les élèves du territoire ont été invités à porter un regard contemporain sur le Mont Saint-Michel et son identité gastronomique », explique l'établissement public.

Mont Saint-Michel-Japon : les écoliers de ces sites Patrimoine UNESCO échangent des vidéos

Les cinq sens du goût, voyage dans le temps

Du 13 au 15 octobre, un repas multisensoriel autour des produits de la baie a été proposé aux élèves de cycle 3 des écoles de [Courtils](#), [Sacey](#), [Mortain](#) et [Avranches](#).

Pacôme Paurd, animateur du Projet alimentaire territorial de l'agglomération, a animé ces ateliers. Les élèves ont été invités à mobiliser leurs cinq sens en explorant la couleur d'un légume cru, le parfum du jus de pomme, ou encore la texture et la sonorité du caramel. Cette activité avait été organisée en partenariat avec la ferme du Petit Changeons, Caraméuh, Caseus.

Dans les espaces historiques de l'abbaye du Mont Saint-Michel, les 1er, 4, 5 et 8 décembre 2025,

l'historien de l'alimentation Fabian Müllers et Delphine Davy, enseignante référente du service éducatif, ont proposé une visite-dégustation aux classes de cycle 3 de [Sartilly](#), [Avranches](#), Le Parc et [Marcey-les-Grèves](#).

Ce parcours gourmand a permis aux élèves de remonter le temps pour comprendre comment les moines, seigneurs et pèlerins du Mont se nourrissaient.

Les 3,6 et 7 décembre, des dégustations grand public ont été proposées pour éclairer sur les usages culinaires d'autrefois ainsi que permettre à tous de profiter d'une expérience immersive.

Jeu d'enquête culinaire dans le Mont

Les 1er, 4, 5 et 8 décembre, les élèves de [Sartilly](#), [Avranches](#) PMF, Le Parc et [Marcey-les-Grèves](#) ont également participé à un jeu d'enquête à travers le village du Mont.

Ils ont été invités à résoudre une série d'énigmes et de défis pour découvrir comment les restaurants du Mont racontaient leur héritage culinaire. Ce parcours d'une heure trente s'est achevé par une mini-dégustation et une rencontre avec Thibault Schach, chef du restaurant le Logis Sainte-Catherine et Killian Rosini, meilleur apprenti de France, chez La Mère Poulard.