

ALLOUAGNE

Une recette de cuisine partagée

La cuisine n'a jamais été aussi médiatisée qu'actuellement. Chaque chaîne du Paf possède son émission phare consacrée à l'art culinaire. Dans le cadre de la Semaine bleue, élèves et grands-parents se sont retrouvés autour des fourneaux pour réaliser ensemble une recette à base de potiron.

Pour sa huitième édition, la Semaine bleue a fait la part belle à la transmission des savoirs entre les différentes générations. « On a souhaité dès sa mise en place ne pas faire simplement un rendez-vous réservé aux personnes âgées. L'idée était d'y associer les enfants, notamment ceux des écoles de la commune », souligne le maire Daniel Rougé.

En ce début de semaine, les élèves des CM2 de l'école François-Dolto ont assisté lundi 3 octobre pendant l'après-midi à un cours de cuisine distillé par le chef Luc Dreger, « un habitué des ateliers pédagogiques ». Trois groupes d'une quinzaine d'élèves se sont succédé dans la cuisine de la salle des fêtes, accompagnés pour la plupart de leur mamy ou papy. Comme Christian, qui est venu évaluer sa petite

un peu particulier. « J'ai trouvé l'invitation plutôt sympathique. C'est vrai que l'on ne partage pas forcément assez de choses avec nos petits-enfants, alors cet atelier tombe à pic. C'est un moment de partage qui est aussi important pour nous que pour les enfants », indique-t-il au sortir de l'atelier.

Charlotte et tablier pour



Enfants et grands-parents étaient réunis autour du chef cuisinier pour réaliser la recette.

trier dans la cuisine, même le maire n'échappe pas à la règle. Pendant quarante-cinq minutes, les groupes apprennent les rudiments de l'art culinaire. En particulier, comment réaliser une tarte aux citrouilles. « On voulait que la recette incorpore un légume de saison, comme cela, les enfants pourraient les prendre directement dans leur jardin.

Charlotte et tablier pour

école », explique Christine Letermie, en charge de l'organisation de la Semaine bleue. Justement à part la soupe au potiron, les enfants ne connaissent pas grand-chose de ce cucurbitacée. Et quand le chef cuisinier leur parle d'une tarte au potiron, les yeux s'écarquillent. Melle Mullet, une des enseignantes des CM2, trouve

les élèves. « Ils sont intéressés par l'atelier et n'hésitent pas à poser des questions. Ils sont très attentifs au vocabulaire et aux gestes que le chef réalise devant eux. »

Une suite à cet atelier en cours d'année scolaire
Les élèves n'ont pas hésité à mettre la main à la pâte, bien secondés en cela par la présence des plus anciens. C'est

Halloween

UN CHIFFRE

43

Comme le nombre d'élèves du CM2 qui ont participé à l'atelier cuisine avec leurs grands-parents.

sant. L'occasion pour certains de prendre confiance en eux en réalisant cette recette. Un œil sur la fiche de recette et l'autre sur les gestes du chef, chacun a pu s'exercer. « J'ai bien aimé monter les œufs en blanc. C'est fatigant, mais c'est amusant », commente Pauline tout en dégustant une part du gâteau. Et Théo de lancer, sourire aux lèvres : « On va pouvoir maintenant s'inscrire à Un Dîner pressé que parait ».

Aérer, reposer, pétrir. Autant de mots employés par le chef et compris par l'ensemble de l'assistance.

« Tu vois, quand mamy elle fait de la tarte, tu ne savais pas que je faisais tout ça. Maintenant, tu pourras m'aider à les préparer », explique une mamy à sa petite fille. Au final, le potiron a remporté un vif succès. Et désormais, les élèves ne portent plus le même regard sur ce cucurbitacée associé à