

La Semaine du goût pour la classe CP de Nogaro

Comment sont fabriqués pizzas, chocolats et pains



La Semaine du goût pour la classe CP de Nogaro

En 2019, du 7 au 13 octobre, c'est la 30e Semaine du Goût (1). Jeudi 10 octobre, Isabelle Psarski, enseignante de la classe de CP de l'école élémentaire Jean-Pierre Pujol, emmène ses 21 élèves (2) à la Pizzeria di Roma, rue Nationale. Le 11 octobre, ils vont à la boulangerie-pâtisserie Delphine et Pierre, également rue Nationale.

« Déjà, depuis lundi 7 octobre », nous dit l'enseignante, « il est question, en classe, d'aliments à toucher, sentir, goûter et de saveurs ».

Visite à la pizzeria

Les enfants, accueillis très aimablement par Marie-Pierre, assistent à la confection de trois pizzas (végétarienne, au kebab et au fromage) et, ensuite, ils les dégustent. « Quel régal ! » est l'avis général.

Visite à la boulangerie-pâtisserie

Accueillis avec un grand sourire par Delphine, les enfants, accompagnés de leur enseignante et de ses accompagnateurs (3) passent derrière le comptoir pour aller dans la pièce pleine de trésors en chocolat, où règne le chocolatier Jean-Michel Fauché.

Celui-ci fait preuve d'un véritable don pédagogique. Il explique d'où vient le chocolat (pas « du supermarché » ! - comme dit un enfant) ; en quoi se distinguent le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc (constitué uniquement de beurre). Ses explications sont claires et il répète les plus importantes. Pour être travaillé, le chocolat doit être porté à 32°C maximum.

Jean-Michel fabrique devant les enfants, à l'aide de moules et de cornets remplis de chocolat, des plaquettes équipées d'un manche de bois et deux Pères Noël. Ceux-ci, formés chacun de deux moitiés dans leur moule, sont mis au réfrigérateur pour durcir le chocolat. Sorties, les moitiés sont liées avec du chocolat chaud : de nouveau un tour au réfrigérateur et les Pères Noël sont prêts.

Tour de magie

La démonstration se termine par un tour de magie ! Sur une plaque réfrigérée, le chocolatier étale du chocolat chaud et liquide. Ainsi refroidi, il durcit et peut être détaché et enroulé comme un ruban.

La visite se termine par l'atelier où est fabriqué le pain : Jean-Michel montre aux enfants la farine et le pétrin.

Les enfants, visiblement, ont été passionnés par cette visite. Et ils ont appris beaucoup de choses.

(1) Depuis 1990, la Semaine du Goût propose à tous les publics d'explorer leurs sens gustatifs. Placé sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'événement vise aussi à sensibiliser les consommateurs sur les différents aspects du monde de l'alimentation : informations quant à la qualité et l'origine des produits consommés, découverte du savoir-faire gastronomique français, éducation autour du manger équilibré et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette année, la Semaine du Goût explore le thème du « mangez malin » (source: <https://www.gouvernement.fr/semaine-du-gout-des-activites-culinaires-pour-petits-et-grands>). (2) Et Dominique et Christine, accompagnatrices. (3) Dominique et Eddy.



A la pizzeria - Photo communiquée par Isabelle Psarski



Le chocolatier Jean-Michel Fauché explique



Remplissage de fines plaquettes avec un cornet de chocolat noir



Versement directement dans un moule



Le Père Noël dans son moule...



...et qui sort du moule



Les plaquettes sont prêtes



Le chocolat étalé sur plaque réfrigéré...



...devient ruban



Le boulanger au travail