

Projet autour du goût à la maternelle

À la Chamarette, les élèves de la petite section de maternelle ont mené deux projets pédagogiques durant l'année, avec leur institutrice Ariane Cottet. D'abord un projet d'éducation routière, puis actuellement un projet d'éducation au goût, au patrimoine culinaire et aux métiers de bouche.

Ils se sont ainsi rendus plusieurs fois chez M. Lesage, pâtissier à Annemasse, avec lequel ils ont travaillé et qui leur a fait connaître Gérard Michelard, fromager et Jean-Marie Chanove, cuisinier.

au Refuge des Gourmets, où Mme Lesage leur a fait découvrir les herbes aromatiques et où, avec le chef, ils ont préparé un pique-nique, qu'ils ont ensuite dégusté au lac de Machilly.

Un pique-nique avec du yaourt de courgette et de crevette, de la salade de tomates à boire et à croquer, un sandwich de jambon au beurre de fines herbes (ail des ours, basilic, ciboulette), des fromages assortis et, en dessert, une salade de fraises au basilic, des chouquettes, des madeleines ou encore des macarons. Un vrai régal !

Jeudi, ils étaient de retour

J.N.



Les enfants ont appris à reconnaître les odeurs des plantes aromatiques. Photo Le DL/J.N.



Après avoir semé haricots et radis, place au pique-nique. Photos Le DL/J.N.



Les apprentis cuisiniers dans la cuisine du Refuge des Gourmets. Photo Le DL/J.N.