

MOUGINS

Une semaine délicieuse à l'école du Devens

À l'école du Devens, on ne fait pas les choses à moitié, qu'il s'agisse d'apprentissages, de découvertes ou de régales. Et, là, pour le coup, tous les enfants ont eu droit à un «3 en 1», semaine du goût oblige, mitonné par le chef étoilé Laurent Poulet, avec la complicité de la directrice, Delphine Gandré, et de la responsable de cuisine. «On travaille régulièrement ensemble pour la semaine du goût», expose M^{me} Gandré, «et, cette année, on a eu envie d'étendre le projet à toutes les classes de l'école». Ouf. Ambitieux! Pour se faire, le chef est intervenu à 3 reprises en associant tout le monde, avec, en bouquet final: un repas gastronomique servi par les élèves de l'école hôtelière de Cannes.

Tous au travail

Pour arriver à l'événement, programmé en fin de semaine, tous les élèves ont mis la main à la pâte: les petits ont cuisiné les fruits et les grands se sont occupés des légumes anciens, du genre topinambour et autre rutabaga. En plus, les CM2 de M^{me} Gandré ont réalisé une recette de A à Z et l'ont rédigée au propre. En avant-goût, Laurent Poulet a aussi préparé un goûter de crumble aux pommes. Les préparatifs ont suscité l'enthousiasme des enfants. «On a hâte de goûter les légu-



La présentation a mis l'eau à la bouche des élèves.

(Photos I.V.)

mes anciens», s'exclamaient d'ailleurs quelques élèves de CM2. Les différentes étapes d'apprentissage avaient été ponctuées de dégustations: sauce chocolat noir et rata-

touille de légumes anciens, biscuits à la cuillère farcis d'une ratatouille de fruits. De quoi préparer les papilles à un repas qui restera dans les mémoires des jeunes convi-

ves, et du maire, invité pour l'occasion. Il comprenait notamment un velouté de potiron aux châtaignes et un filet de S-Pierre et ratatouille de légumes anciens. Miam! I.V.



Enzo a apporté en classe quelques spécimens de légumes anciens.



Le chef, Laurent Poulet, a servi un goûter de crumble aux pommes à tous les élèves de l'école.