

Cazaubon : De vrais petits chefs



Cazaubon : De vrais petits chefs

Samedi, à l'occasion du deuxième festival de Bouche à oreille, le public a découvert les petits chefs cazaubonnais. La municipalité a eu l'idée d'impliquer dans cette manifestation gastronomique et culturelle les élèves de l'école primaire. Pour des raisons d'organisation et pour cette première, Jean-Michel Gilles, responsable de la restauration scolaire et cuisinier, a invité les élèves du CM2t disponibles ce jour-là, et qui souhaitaient participer aux ateliers culinaires.

« Tout au long de l'année, à la cantine, ainsi que dans le cadre des Nouvelles activités périscolaires (NAP), les élèves bénéficient d'une éducation et d'une sensibilisation à la nutrition grâce à notre restauration scolaire qui est conforme au Programme national nutrition santé 4 (PNNS). Pour le festival Bouche à oreille, avec ces ateliers, nous avons choisi cette année les CM2, pour les récompenser de leur année scolaire et leur permettre de vivre une expérience unique avant leur entrée au collège. »

Samedi matin, aux cuisines du château de Moutiques, dès 10 h 45, sous la conduite de Jean-Michel Gilles et de Sonia Guerra, les apprentis cuisiniers ont participé aux ateliers décoration de plats, création, découverte des essences et ont appris à jongler sur les goûts : « Évidemment, ils ont aussi appris l'hygiène, le respect de la température et découvert que cuisinier était un véritable métier. »

Au château de Moutiques, ils ont cuisiné des plats avant tout basés sur le salé. Les verrines, ainsi réalisées par les enfants, allaient en fin d'après-midi, être proposées à la dégustation au public, lors de l'atelier animé par les chefs membres des restaurateurs Tables du Gers.

À midi, les enfants ont eu droit à un repas pris en commun, puis à 15 heures, en compagnie de Jean-Michel et de Sonia, ils se sont rendus à la Maison du tourisme, où ils ont été accueillis par Charlotte Latreille, Chef au Château Bellevue à Cazaubon et Jérôme Artiguebere Chef du restaurant La Bastide à Barbotan.

Ces deux chefs réputés, ambassadeurs des restaurateurs Tables du Gers ont permis au public de découvrir leur savoir-faire de chefs labellisés à travers les ateliers de démonstration et de dégustation.

Les petits chefs les ont regardés cuisiner, puis avec des plateaux garnis de verrines, ont proposé au public de savourer les plats concoctés par les deux chefs, puis ils ont proposé à la dégustation leurs propres créations.

Jean-Michel Gilles qui a trouvé ce partenariat très intéressant pour les enfants, envisage de reconduire pour le festival Bouche à oreille de 2018, cette expérience positive, en l'ouvrant aux élèves des autres niveaux scolaires du primaire et à leurs parents.