

Semaine du goût au collège Gabriel Séailles : voyage autour des épices



Semaine du goût au collège Gabriel Séailles : voyage autour des épices

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.



Chaque année, cette semaine est l'occasion pour l'Education Nationale d'organiser des animations autour du goût.

C'est ainsi qu'au collège Gabriel Séailles, l'équipe de la restauration réfléchit chaque année à un thème à proposer aux élèves.

Cette année, Cyril Cabos, chef cuisinier, Carlos Pedrosa et Josette Clément, ses seconds et Nathalie Dupuy, gestionnaire, ont choisi de faire voyager les élèves autour des épices.



Qui dit épices, dit exotisme, c'est pourquoi l'équipe a décidé de faire voyager gustativement les élèves.

Lundi, départ pour **la Chine** avec une salade aux nems croquants, un porc au caramel accompagné de nouilles chinoises et une salade de fruits exotiques.

Mardi, destination plus proche, **l'Espagne** avec un toast jambon tomate fromage, une fideuà et une crème catalane à la cannelle.

Départ pour les îles **jeudi** avec un voyage à **La Réunion**. Les enfants ont dégusté un achard de légumes avec des épices locales, gingembre et paprika, puis un cari de volaille au curcuma avec des petits légumes et pour finir un gâteau Ti son à la farine de maïs.

Vendredi, direction **le Mexique** : l'équipe a proposé aux enfants un chili con carne précédé d'une rondelle de surimi avec guacamole et chips de maïs pour finir avec un petit fromage mixte brebis chèvre épicé au cumin et paprika.

Les enfants dans l'ensemble sont ravis de ces propositions.

Pour les plus réticents, pour éviter tout gaspillage, on leur propose de commencer par goûter ; s'ils adhèrent, on remplit leur assiette.

Pour cette semaine particulière, la boulangerie habituelle de l'établissement, la boulangerie-pâtisserie Thuillier a joué le jeu en proposant des pains différents, duo de blé, pains aux céréales...

Nathalie Dupuy, gestionnaire, a proposé un petit jeu sur le site du collège.

Chaque jour de cette semaine, les enfants devaient repérer l'épice sublimée dans les plats proposés et répondre ensuite au questionnaire.

La réponse leur était donnée le lendemain.

En parallèle, le documentaliste a fait venir une exposition sur les expressions culinaires.

Des panneaux exposés dans le réfectoire expliquent ainsi des expressions telles "la moutarde me monte au nez" ou "pleurer comme une madeleine" ou encore "casser du sucre sur le dos de quelqu'un".

