

Les enfants aiguisent leurs sens gustatifs

C'est cette année en compagnie de Yann Carré et de son aide de cuisine Joachim, de la Petite Auberge de Lorquin, que les enfants de l'école maternelle Jules-Crevaux ont exercé leurs papilles à de nouveaux goûts. En effet, la classe des petits et moyens dirigée par maîtresse Catherine a eu l'occasion de goûter de la betterave rouge, de la carotte noire et de la rouge, des fraises Tagada, des cacahuètes sucrées (les moyens unique-

ment), quatre sortes de chocolat ainsi que des bonbons qui pétillent sous la langue. Les plus grands, de la classe de maîtresse Murielle, ont découvert en plus de tous ces produits, la réglisse et la cannelle. Tous ont pu sentir et observer la famille des agrumes dans toute sa diversité. Tout un programme pour émerveiller à la fois le palais et les yeux des petits gastronomes qui ont fortement apprécié de voir le Chef oeuvrer face à eux. Pour



C'est avec grand plaisir que les enfants ont partagé ces instants en compagnie du chef et de son apprenti. Photo RL



Les plus jeunes n'ont pu s'empêcher pendant la prise de photo de jeter un œil au trésor d'aliments qui les attendait ! Photo RL

clure cette semaine du goût, les jours suivants, les élèves de petite et moyenne sections ont réalisé une compote de pommes. Les grands et moyens ont fait une soupe de citrouille.

L'équipe enseignante a remercié chaleureusement M. Carré et son apprenti.