

**TORCY.** Le C2 accueillait hier dix petits chefs des écoles primaires pour une démonstration culinaire.

# Les petits chefs ont du goût

**Ingrédient.** Chaque petit cuistot avait pour contrainte d'intégrer un ingrédient typique de sa culture.

**164.** C'est le nombre d'élèves torcéens concernés par ce projet autour du goût. 33 recettes ont été proposées, 10 ont été retenues.

La Semaine du goût s'est terminée en apothéose vendredi après-midi à Torcy avec une démonstration culinaire de dix petits chefs sélectionnés pour leur recette par Eric Meunier, chef de l'Université populaire du goût.

La démonstration des dix petits chefs issus des écoles torcéennes Champ-Batard et Champ-Cordet, sélectionnés pour leur recette, devaient débiter à 15 h 30. Comme toute célébrité qui se respecte, ils se sont fait un peu attendre. Avant d'exécuter leur recette au C2 devant un parterre de camarades et de parents composés de 150 personnes, ils l'ont répétée plusieurs fois à la maison sous l'œil attentif et avec l'aide bienveillante de leurs parents.

Présentés par le Monsieur Loyal de l'après-midi, le comédien Florent Fichot, les petits cuisiniers ont une heure pour réaliser leur plat. Des rillettes de thon aux bruschettas siciliennes en passant par les délices orientaux et le pavé de saumon, les petits n'ont pas l'intention de badiner avec la cuisine.

Équipés de leurs ingrédients, Amine, Steven, Loubna et les autres se met-



Durant toute la durée de la démonstration le chef Éric Meunier a mouillé la chemise pour passer de recette en recette afin de distiller ses précieux conseils. Photo M.G.

tent de suite dans le bain. Pendant que certains épluchent leurs légumes, les autres s'appliquent à casser leurs oeufs non sans, pour Amine, les conseils précieux de sa maman placée au premier plan.

## Les parents aux premières loges

Envahis par le traque mais imperturbables, les enfants s'activent tout en écoutant les conseils du chef qui ne laisse rien au hasard. Téléphone, tablettes, appareils photos, caméras, le matériel déployé par les parents fini-

rait presque par éblouir les petites stars du jour. Le temps pour Eric Meunier de distiller quelques leçons de cuisine, et les blancs de Clara sont impeccablement montés pour ses rillettes de thon.

Dans la salle, les odeurs de salé et de sucré s'entremêlent devant un public alléché et surtout fier de ces petits cuistots. Au fur et à mesure que les recettes avancent, les camarades de classes et les parents, d'abord bien sages au fond de leurs sièges, envahissent doucement la scène pour se délecter des premiè-

res saveurs et, qui sait, trouver une cuillère à lécher.

Il est 17 heures, les enfants ont tenu le timing imposé par la démonstration. Fraîchement sortis du four, les plats sont alignés devant leurs créateurs. Une sacrée fierté. Bien sous leurs toques, les écoliers ont relevé le défi, celui de réaliser leur propre plat mais aussi de réunir parents et enfants autour d'un thème de société, le bien-manger.

CARINE JONDEAU

Le film de la démonstration sera diffusé le 21 février à l'Alto.

## L'AVIS

ÉRIC MEUNIER

Président  
de l'Université  
populaire du goût



## La mixité des saveurs

L'idée est née de rencontres avec la caisse locale du Crédit agricole, le C2 et la Maison des familles. Nous cherchions un projet original autour de la Semaine du goût. Nous l'avons trouvé avec cette démonstration des petits chefs axée sur la mixité des saveurs. Chaque enfant fait découvrir ses origines par le biais d'un ingrédient typique de sa culture. Je suis là pour veiller au bon déroulement des recettes et qui sait, peut-être que des vocations vont naître. L'idée, par-delà cette journée, est de démontrer aux parents l'importance d'aiguiser le palais de leur enfant dès le plus jeune âge, car ce sont des réflexes qu'ils retrouveront.

## +WEB

Retrouvez notre galerie photos et une vidéo sur [lejsl.com/edition-du-creusot](http://lejsl.com/edition-du-creusot)

## LES SAVEURS SYMBOLES DE MIXITÉ, DE DIVERSITÉ ET DE DÉCOUVERTE

Tous Torcéens, les jeunes cuisiniers ont néanmoins apporté dans leur recette leur petit plus culturel. Un mélange savant qui permettra à chacun d'échanger autour de la découverte de l'autre par le biais de la cuisine.

Ainsi, le tajine au thon de Camélia et Hamine était directement importé de Tunisie, la salade de légumes de Bétul de Turquie, tout comme les pains au fromage d'Ilyda. Quant aux rillettes de thon de Clara, les verrines de spéculoos de Lena et le pavé de saumon sur son lit de légumes de Steven, ils sont nés de la cuisine française. L'Algérie n'était pas oubliée avec les macarons orientaux d'Amine et les briques au thon de Loubna, ou encore les délices d'Orient de Faïma. Lou, de son côté, revendiquait ses origines siciliennes avec ses bruschettas.

C. J.



Les petits chefs étaient encadrés par des représentants de la caisse locale du Crédit agricole. Photo C.J.