

publié le 06/11/2011 à 05:00

sarralbe Un salon qui titille les papilles



Les collégiens font leurs premières armes en cuisine. Place aujourd'hui aux chefs. Photo RL

Le 10^e Salon de la gastronomie de Sarralbe s'est ouvert hier au centre culturel et sportif. L'occasion pour le public de flâner le long des stands de 40 exposants, plus appétissants et odorants les uns que les autres.

Hier, sous la houlette de leurs aînés du lycée de la Providence de Dieuze une vingtaine d'élèves du collège Joseph Cressot ont enfilé les toques et se sont mis aux fourneaux. Aujourd'hui, ils laisseront place à de grands chefs qui présenteront leurs techniques et tout leur art au public.

Vu 7 fois

publié le 26/10/2011 à 05:00

dieuze Les élèves de Charpentier à l'école du goût

Avoir, dans sa ville, une institution qui est à la pointe de la formation des métiers de la restauration est une chance. Les écoliers de Gustave-Charpentier en ont profité à l'occasion de la semaine du goût



Les écoliers de Charpentier ont eu l'occasion de mettre la main à la pâte. Photo RL.



Les cuisines et le restaurant d'application du LPP La Providence de Dieuze ont été le théâtre d'une rencontre entre les élèves de l'école Gustave-Charpentier et les élèves de terminale BEP du lycée professionnel privé La Providence à l'occasion de la semaine du goût 2011.

Les ateliers ont été variés puisque les enfants ont pu réaliser des cakes avec chacune des saveurs présentes sous la direction d'élèves supervisés par M. Barbier, professeur de cuisine, qui s'est chargé également de faire visiter l'ensemble des locaux sans omettre de faire revêtir à ces jeunes gens une tenue de cuisinier quasi complète.

Les futurs professionnels du lycée sous la supervision de M. Gajda, professeur de restaurant, ont également proposé un atelier de dégustation de smoothies aux quatre saveurs, cocktails très tendance de fruits ou légumes agrémentés de produits laitiers ou encore de glace fondante.

Des vocations sont peut-être nées

Les petits gourmets n'ont pas quitté le lycée sans faire une ultime dégustation de produits salés, sucrés, amers et acides par l'intermédiaire de petites bouchées préparées par les élèves de La Providence.

Cette rencontre annuelle entre l'école primaire et le lycée la Providence rencontre toujours un vif succès auprès des têtes blondes qui découvrent certains goûts ou certaines saveurs pour eux parfois inconnus.

Il est fort à parier que des vocations sont nées lors de cette rencontre et que certains d'entre eux vont envisager de rejoindre les bancs du lycée professionnel privé La Providence dans quelques années afin, eux aussi, d'accueillir de charmantes petites têtes blondes, que ce soit en cuisine ou en salle.

publié le 30/10/2011 à 04:00

prévocourt Découvrir de nouvelles saveurs



Les petits cuisiniers ont découvert de nouveaux aliments insolites. Photo RL

« Comment ? Les fleurs se mangent ? », s'étonnent les écoliers. « Mais oui, comme le bouton de sichuan, les feuilles de honey cress et les feuilles d'huître. Ou encore les pétales de bégonia. »
Leçon de goût dans la classe de Mme Gandar pour le dernier jour d'école avant les vacances de la Toussaint. Le lycée professionnel La Providence de Dieuze a aimablement répondu à l'invitation de la maîtresse et a financé toute l'opération. Alice, Aurore et Vivien, tous les trois étudiants dans ce lycée, sous la houlette de leur professeur Denis Gajda, ont offert aux dix-huit CP-CE1, coiffés de toques blanches pour l'occasion, un après-midi gustatif. Reconnaître les saveurs dans du fromage blanc coloré en rose (pour tromper les petits toqués), oser goûter du porridge les yeux bandés, manger un fruit comme la figue, qui ne rencontre pas toujours un gros succès dans les corbeilles de fruits familiales, associer du sucré à du salé sur une brochette (jambon cru et figue), et goûter des végétaux, le programme était chargé.

« La feuille d'huître a le goût, comme son nom l'indique, de l'huître. Le honey cress est très sucré et l'incroyable bouton de sichuan (fleur japonaise) n'a absolument aucun goût. Il provoque cependant une sensation électrisante absolument surprenante en bouche, mélange de chatouillis et de picotements », décrit un des étudiants du lycée. Pour finir, à l'heure du goûter, tous les écoliers se sont régalés de mini-cakes salés, sucrés et citronnés. À l'issue de cette formidable expérience, chacun a reçu son diplôme de petit chef.

publié le 26/10/2011 à 05:00

Lucy Leçon de bon goût pour les écoliers



Les petits chefs de l'école élémentaire ont travaillé aux côtés des élèves du lycée La Providence, en bac pro restauration. Photo RL

La triple classe des CE2, CM1 et CM2 de l'école élémentaire de Lucy a bénéficié, dans le cadre de la semaine du goût, d'une leçon particulière. Cette intervention a été menée avec succès par le lycée professionnel La Providence de Dieuze représenté par Denis Gajda, professeur de restaurant, accompagné de trois élèves en classes de 1re et Terminale, bac pro restauration.

Après avoir revêtu toque et tablier, les enfants ont enchaîné différentes activités sur la matinée : la découverte des cinq sens et des quatre saveurs ; des dégustations à l'aveugle en sucré-salé permettant de s'initier aux habitudes alimentaires des Britanniques (histoire d'être en lien avec l'enseignement de l'anglais qui débute cette année à Lucy). En outre, les jeunes gourmets ont observé la finition de cakes aux saveurs différentes et la découverte d'herbes aromatiques peu connues comme les feuilles oyster leaves (au goût d'huître) et les boutons de Sichuan offrant une sensation de piquant sur la langue.

L'ensemble des élèves et leur enseignante Mme Noel ont apprécié cette intervention riche en découvertes et en saveurs pour les papilles.