

<https://clg-clement-janequin-montoire-sur-le-loir.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article643>



Atelier culinaire au collège

- Actualités -



Date de mise en ligne : mardi 19 mars 2024

Copyright © Collège Clément Janequin

- Tous droits

réservés

Lundi 11 mars, Michel Vaz, du restaurant Moris à Vendôme, est venu animer un atelier culinaire pour des élèves de 3ème et de 4ème intéressés par les métiers de la restauration.

Il a d'abord demandé aux élèves de proposer un menu à partir des légumes et fruits présentés, en tenant compte des saisons. Cela a été l'occasion pour les élèves de (re)découvrir certains légumes comme le panais, et également de réfléchir à la saisonnalité de certains légumes pourtant présents toute l'année dans les supermarchés comme la tomate ou la courgette.

Puis Michel Vaz leur a proposé de préparer un dessert : la sphère aux trois chocolats.

Les élèves ont préparé un streusel au cacao, puis ont dressé leur sphère en jouant sur les différentes textures et saveurs : croustillant du streusel, crémeux de la ganache montée au chocolat blanc, fondant de la glace au chocolat noir. Le chef a ensuite versé le chocolat chaud sur les sphères que les élèves se sont empressés de déguster.

Un moment instructif et savoureux pour les élèves, comme l'explique Flavien : "J'ai beaucoup aimé et apprécié l'atelier. Si c'était à refaire je le referais. J'ai apprécié la dégustation et le fait de travailler les saisons des fruits et légumes. La fabrication était également très bien."

http://clg-clement-janequin-montoire-sur-le-loir.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-clement-janequin-montoire-sur-le-loir/IMG/jpg/ima5_1_.jpg