

# Jeunes " goûteurs " à l'école du Morier

16/10/2012 05:36



L'artichaut : bon et facile à manger !



Dans le cadre de la Semaine du goût, la cuisine centrale et les enseignants de l'école du Morier ont organisé durant quelques journées, de nombreuses animations : petit-déjeuner, ateliers fromages, épices et repas du monde qui a permis de réunir, mardi soir dernier, 14 nationalités différentes représentées par les parents.

## Pomme de terre vitelotte bette, rutabaga...

Ce jeudi après-midi, Evelyne Demassougne dégustait avec ses élèves de CE2, une quinzaine de légumes dont certains oubliés et forcément peu connus des enfants.

*« On a déjà travaillé sur le panier de légumes, avec une grille d'observation, soulignait l'enseignante : forme, aspect, taille, préparation possible... Les élèves en ont fait ensuite une présentation aux CP. »*

Les légumes ont alors été cuits, préparés et présentés aux enfants qui ont eu des réactions plutôt positives en goûtant fenouil, pomme de terre vitelotte, blette, navet, patate douce, rutabaga, topinambour... parmi les moins connus pour eux.

Ils se sont montrés très curieux : *« Le fenouil, on dirait une sucette à l'anis... C'est bon la patate douce... et drôle la purée violette... J'aime bien le rutabaga... »*. Et fiers : *« C'est comme les grands chefs qui goûtent et disent que c'est bon alors, les clients vont aimer ! »*

Demain viendra en phase finale des créations d'affiches expliquant aux autres écoliers l'histoire des légumes.

Pour la maîtresse, ces moments de découverte et d'éveil au goût constituent de beaux et vrais échanges qui ouvrent sur autre chose tout en permettant un travail riche sur le vocabulaire et les sciences. Bravo aux petits goûteurs presque professionnels !