

Saint Pantaléon de Larche, le 12 octobre 2022



COMMUNE DE
SAINT PANTALEON DE LARCHE

COMMUNIQUE DE PRESSE

SAINT-PANTALEON-DE-LARCHE Initiation au goût avec le chef de cuisine



Yoann Chevard et Katia Vignal en pleine démonstration des légumes cuisinés
régulièrement à la cantine de Saint-Pantaléon-de-Larche.

CONTACTS PRESSE :

ANNE-MARIE OUMEDJKANE – Adjointe à la Communication – Tel – 06 86 97 11 20 – Courriel - am.oumedjkane@outlook.fr
FABIENNE DURIE – Chargée de Communication – Tel – 05 55 86 15 34 – Courriel – fdurie@mairiesaintpantaleon.fr

Dans le cadre des semaines du développement durable et du goût, les cinq classes de l'école maternelle du bourg ont participé à différents ateliers en collaboration avec le personnel de la cantine scolaire

Ainsi, à tour de rôle, les élèves avec leur professeur des écoles sont venus découvrir auprès de Yoann Chevard, Chef de cuisine et Katia Vignal, second de cuisine, différents ateliers :

Atelier démonstration :

L'idée ici était de montrer les différents légumes utilisés à la cantine : courgettes, concombre, panais, carottes, tomates, courges, ...

Atelier touché :

Dans un sac les élèves ont touché différentes matières premières et devaient deviner le produit qui se trouvait à l'intérieur parmi le Riz, les coquillettes, les pois cassés, les lentilles, et la semoule.

Atelier senteur :

L'objectif était de faire sentir plusieurs épices et expliquer dans quels plats elles sont utilisées : Poivre, curry, muscade, cumin, tandoori.

Atelier dégustation :

L'objectif était d'initier les élèves au goût en leur permettant de goûter un légume de saison que les enfants ne connaissent pas : la patate douce.

CONTACTS PRESSE :

ANNE-MARIE OUMEDJKANE – Adjointe à la Communication – Tel – 06 86 97 11 20 – Courriel - am.oumedjkane@outlook.fr

FABIENNE DURIE – Chargée de Communication – Tel – 05 55 86 15 34 – Courriel – fdurie@mairiesaintpantaleon.fr