

ÉDUCATION ■ Les élèves des Garniers aux fourneaux pour les fêtes de Noël

De petits chefs et le "masterchef" Barbet

Point de tableau noir et de craie, mais de la farine, des vermicelles de couleur et d'autres multiplications : celles des petits gâteaux de Noël que viennent de réaliser, durant trois jours, les élèves de l'école des Garniers, à Thiers.

Pour maître d'école, les petits chefs ont bénéficié des conseils – et de la patience – de Mathieu Barbet, le chef étoilé du *Château de Codignat*, à Bort-l'Étang. « La maîtresse de l'école maternelle de mon fils m'a proposé de faire ces petits ateliers », sourit le jeune chef, qui a aussi accepté l'invitation.

Pâtisseries de Noël

Les 22 plus petits - maternelles petite section, moyenne et grande - ont ainsi eu le droit à un apprentissage « très pédagogique » des volumes, le mercredi ; le jeudi, les CP et CE1 ont conçu de petits sablés avec une pâte maison parfumée aux épices, à la cannelle, au gingembre « comme le pain d'épices » ainsi que des financiers mêlant poudre d'amande, noix et noisettes. Enfin, le vendredi, les CM1 et CM2 ont relevé l'épreuve du moelleux au



CUISINE. Poche à douille en main, les écoliers des Garniers ont réalisé des petites pointes de glace royale, venant parachever leurs pâtisseries, sous l'œil expert de Mathieu Barbet.

chocolat, équipés de balances pour bien peser les ingrédients. Des gâteaux, réalisés à l'initiative et avec le soutien de l'Association des parents d'élèves de l'école qui a financé les fournitures, le chef apportant, lui, le petit matériel de ses cuisines. La production sera distribuée ce samedi après-midi aux parents à l'occasion de la

fête de Noël de l'école, organisée dans la petite salle des Garniers.

Des pâtisseries qu'ont appréciées, jeudi, Romain, Liam, Inès, Kenzo, Madison, Anais, Alia, Ophélie, Jade ou Déniz ainsi que tous les autres enfants, encadrés par Djamilia, Amélie, Sandy, Marie-Claude, Cécile. Devant le four, rouleau en main, avec des emporte-pièce ou pour

faire les pointes de glace royale, les petits chefs n'ont pas boudé leur plaisir. Et ne sont pas restés près du radiateur ! De quoi susciter, dès les bancs du primaire, des vocations. « C'est croquant ! », lançait ainsi Romain avec un accent emprunté au chef Cyril Lignac. ■

François Joulhac
francois.joulhac@centrefrance.com

Thiers