

Les petits pâtissiers du périscolaire



Les enfants ont préparé la dorure de leur gâteau, sous l'œil attentif de Xavier Ponzoni.

Photo RL

Philippe Lebresne, responsable du périscolaire à Villerupt, Menouar Khacef, directeur du périscolaire de Joliot-Curie, et Selim Djiroue, en formation pour le certificat de qualification professionnelle, avaient un projet qu'ils préparaient depuis quelques mois : sortir les enfants des locaux pour aller à la découverte d'autres lieux et de métiers différents. Accompagnés de Guylaine Poirier, animatrice, et de Philippe Lebresne, huit enfants de 3 à 7 ans se sont transformés en apprentis pâtissiers dans la cuisine de Sandrine et Xavier Ponzoni, boulanger-pâtissier à Villerupt.

Après un bon chocolat et des viennoiseries faites maison, les enfants ont revêtu le tablier et la toque, vêtements indispensables pour faire « comme un vrai pâtissier ».

Xavier Ponzoni a proposé aux enfants de

confectionner des sablés. Chacun son tour, les petits ont cassé les œufs pour la dorure, utilisé une emporte-pièce rond pour la forme du sablé et appliqué au pinceau la dorure sur leur gâteau pour coller les deux parties et les dorer.

Pendant les huit minutes de cuisson, Xavier Ponzoni a fait visiter ses locaux aux petits, qui se sont émerveillés devant les pâtisseries prêtes à être enfournées, entreposées dans les réfrigérateurs, les grosses boîtes remplies de farines différentes, le pétrin et l'odeur alléchante des baguettes de pain juste sorties du four. Puis il était l'heure de retourner dans la petite cuisine car les sablés étaient cuits. Ils ont été garnis d'une délicieuse confiture à la framboise qu'il a été permis de goûter, et sérigraphiés au chocolat au nom de l'enfant avec un cône.