

Ce mercredi 21/09/2016, la cantine moderne montoise « Cocotte », accueillait une dizaine d'enfants pour un atelier culinaire.

C'est dans la bonne humeur, que des enfants de l'association ESoP et de la maison maternelle « L'Espoir » de Cuesmes ont été accueillis par Myriam.



A l'initiative de la plateforme SOREAL, cette activité alliant lutte contre le gaspillage alimentaire et convivialité, avait pour objectif d'offrir un moment de détente avec la réalisation de desserts à partir des denrées invendues mais consommables que le SOREAL récupère chaque jour dans les enseignes de la région.

Myriam, restauratrice bien connue de la région, a donc invité nos cuistots en herbe et leur a appris à découper, malaxer, doser... Les enfants, très enthousiastes se sont prêtés au jeu.

L'atelier fut aussi l'occasion d'apprendre aux enfants la règle de trois pour le dosage, les règles de sécurité dans une cuisine, comment cuisiner des aliments qu'on n'a pas l'habitude de manger, comment faire pour que ce soit meilleur que des plats « tous faits », mais ce fut avant tout un moment de partage et de convivialité.



Les préparations terminées, les enfants ont pu déguster leurs créations et sont repartis avec les recettes afin de pouvoir les réaliser à l'avenir.



Oxalice, 9 ans et demi : « *Ce que j'ai préféré, c'est malaxer la préparation pour le crumble* ». Quant à Mirko, 10 ans « *moi, j'ai préféré casser les speculoos pour les mousses de fruits* ».

Myriam, qui nous accueillait témoigne « *c'était super d'avoir des enfants très volontaires et positifs, même quand il a fallu faire la vaisselle* ».