

La Provence - jeudi 14 octobre 2021

Pays d'Arles

ALBARON

Les écoliers, fins cordons-bleus

G.R., Contact pour les concours : 06 20 14 79 75



Les 54 écoliers d'Albaron lors d'un atelier culinaire avec le conservatoire des cuisines. - / PHOTO V.F.

Des clients sont déjà partis sans payer ?" "Pourquoi vous avez choisi le métier de cuisinier ?" Ou encore, "il vous arrive de beaucoup stresser ?" Voilà un éventail des questions posées par les enfants de l'école d'Albaron à Frédéric Lacave, chef de cuisine du restaurant le Flamant Rose, et dont il a pris le temps d'y répondre à l'occasion d'une animation proposée par le conservatoire Grand sud des cuisines, avant-hier.

En effet, chaque année, l'association créée en 2001 à Arles et qui rassemble des producteurs et chefs de cuisine locaux, propose des ateliers culinaires à destination de la jeune génération, dans le cadre de sa politique de sensibilisation au "mieux manger". *"Notre leitmotiv est de partager notre savoir-faire, valoriser les produits et la cuisine du terroir et organiser des rendez-vous phares autour de la gastronomie. Et aujourd'hui, travailler avec ces écoliers, était une formidable occasion d'inculquer de bons réflexes dès le plus, jeune âge",* expliquez Roger Merlin, instigateur du rendez-vous, durant la manifestation à l'école d'Albaron.

Des élèves qui mettent la main à la pâte

"Mon métier consiste à accorder plusieurs saveurs pour préparer des mets que mes clients apprécieront, quant au stress il est bénéfique, il permet de rester lucide. Vous savez, une

cuisine c'est comme une équipe de foot, il faut une harmonie et une cohésion de groupe pour bien avancer", témoignait notamment Frédéric Lacave, durant la visite de ses cuisines.

Enfin, en seconde partie de manifestation, les jeunes écoliers ont pris part à un atelier de dégustation à l'aveugle animé par Roger Merlin, sous les conseils avisés de Thomas Erpicum, nutritionniste. *"Nous sommes agréablement surpris, les jeunes ont su reconnaître le kaki, le radis noir ou encore la patate douce. D'ailleurs ils sont souvent les plus avertis et les premiers à renseigner leur parent dans le domaine de la nutrition, à la sortie de ces échanges"*, arguait Thomas Erpicum.

Si l'événement a su éveiller la curiosité des enfants, d'autres rendez-vous à destination de la jeune génération vont suivre.

Le 13 et 14 novembre, à la salle des fêtes du Paradou, Le conservatoire Grand Sud abordera le mécanisme du goût lors d'ateliers pour enfants. Puis, le mercredi 15 décembre, retrouvez un concours de cuisine "jeune chefs de Camargue", pour les 7 - 12 ans. Ils seront accompagnés d'un chef de cuisine pour leurs réalisations. Et pour finir, le mardi 28 décembre, salon du goût et des saveurs de Camargue au relais culturel.