

Pusey

Toques et tabliers blancs pour les CP

Sébastien Chevalier, meilleur ouvrier de France et professeur en boulangerie au CFA de Vesoul, a accueilli vingt jeunes mitrons. Accompagnés de Michèle Frade, leur enseignante, les CP sont venus découvrir « la boulange ». Chacun a confectionné, certains avec beaucoup d'énergie, la pâte pour former une brioche aux pépites de chocolat noir et blanc puis un petit bonhomme de Noël. Durant la cuisson, Sébastien Chevalier leur a expliqué la fonction des divers appareils, pétrin,

façonneuse, chambre froide, four. Les élèves ont été surpris par cet univers, mais très vite ils se sont concentrés, motivés. Ils étaient très fiers de travailler avec l'aide des apprentis. Tous avaient revêtu la toque et le tablier blanc. Chacun est reparti fièrement avec le fruit de ses travaux. En classe, les enfants se sont remémoré les étapes de fabrication et exprimés les joies de cette expérience. Pour certains, c'est un métier attirant qu'ils aimeraient apprendre, beaucoup souhaitent refaire de la pâtisserie à la maison.



■ Les petits mitrons au travail avec l'aide des apprentis du CFA de Vesoul.