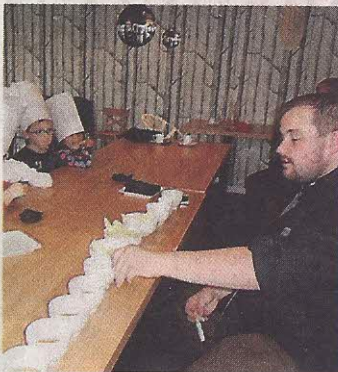


# Chefs d'un jour au restaurant l'Echappée belle

Les petits élèves de moyenne et grande sections de l'école maternelle Jean-de-la-Fontaine étaient, la veille des vacances, les invités de Caroline Desgrippes, propriétaire du restaurant l'Echappée belle, pour un après-midi dédié au goût et aux saveurs. « Nous avons travaillé durant ces dernières semaines sur le corps, les sens et les organes des sens. Nous avons effectué une première sortie chez le pâtissier lislois Xavier Massip qui a organisé pour nous une séance de dégustation. Aujourd'hui, Caroline Desgrippes nous per-



L'atelier du goût avec le chef Nicolas Lormeau. / Photo DDM Sylvie Bizard.

met de finaliser notre projet en nous recevant à l'Echappée

belle », explique l'institutrice Ingrid Causse. C'est le chef Nicolas Lormeau qui a reçu les apprentis cuisiniers, leur faisant dans un premier temps découvrir les divers goûts qui s'offrent au palais : le sucré, le salé, l'amer. Ils sont passés ensuite de la théorie à la pratique, dans les cuisines du restaurant, où Nicolas Lormeau et son second les ont aidés à réaliser une succulente recette de cookies tout chocolat. Le sujet a passionné les enfants et fournissait une belle conclusion à ces semaines de travail sur le goût.