

On est dans le potage à l'Athénée Serge Creuz

Comment relancer l'intérêt pour le potage proposé quotidiennement à l'école et déjouer les préjugés des enfants? Les métamorphoser en cuisiniers, évidemment. Démonstration, un jeudi de décembre, à l'Athénée royal Serge Creuz, à Molenbeek.

Pas peu fières, Asma, Omaira, Salma et les autres, de présenter leur création culinaire devant un jury formé d'élèves, de parents, d'enseignants et last but not least, d'Yves Mattagne, chef d'un restaurant doublement étoilé à Bruxelles.

« Ce concours On est dans le potage s'inscrit dans le cadre plus large de la promotion de l'alimentation saine à l'école, explique Rudi Babuder, le directeur de la section fondamentale de l'athénée molenbeekois. Celle-ci se concrétise par des activités pédagogique menées de la 1^{re} à la 5^e primaire autour des fruits et légumes et par un projet potager mené avec l'ASBL Le début des haricots ».

Chacune des vingt-huit classes maternelles et primaires a confectionné sa recette. Soit un ensemble réunissant des classiques (potiron, champignons, julienne, minestrone,...), des plus exotiques (bananes-tomates, une québécoise poireaux-pommes,...), voire plus insolites (chicons, avec thym et miel, épinards et mozzarella,...).

« En groupe, les élèves ont coupé et lavé les légumes, explique Cindy Fripiat, qui a réalisé une soupe aux poivrons avec sa classe de 2^e primaire B. Ensuite, des groupes-tests ont goûté* le potage progressivement enrichi de nouveaux légumes, assaisonné et épicé. Les élèves ont décidé d'ajouter deux pommes pour adoucir le goût* final ». L'institutrice précise que l'exercice culinaire a permis d'autres apprentissages : mesures de capacités, lecture de recettes, production écrite,... « Nous avons confectionné



Trois élèves ont participé au jury chargé d'évaluer le goût, l'originalité, l'assaisonnement, l'aspect visuel des potages réalisés par les différentes classes.

le bouillon nous-mêmes, ajoute-t-elle. Cela permet, notamment, de rassurer les parents qui craignent qu'il contienne de la viande et transmettent leur méfiance à leurs enfants ».

Le jury a pris en compte différents critères : le goût* du potage évidemment, mais aussi son assaisonnement, son originalité, son aspect visuel, sa texture et le fait d'avoir utilisé des légumes de saison. Les quatre premières soupes choisies seront inscrites au menu de l'école en janvier. La classe gagnante participera à une animation organisée par l'ASBL Cap Sciences et les deuxième et troisième lauréats ont reçu un jeu pour la classe...

Enfin, les spectateurs ayant réussi à deviner le tiercé gagnant ont reçu un bon pour venir consommer un repas à l'école. « Ce concours, c'est un avant-goût*, ajoute le directeur. Nous projetons d'organiser une journée du potage découverte, d'amener le bio dans les menus en collaboration avec Eco-innovation et, peut-être, de mettre sur pied un système de bar à soupe pour développer le choix et les goûts* des enfants ». ●

Catherine MOREAU



* Goût