

Atelier Cuisine à l'Institut Paul Bocuse  
17 avril 2013

15h, nous nous retrouvons devant le château du Vivier à Ecully : enfants, adhérents, parents. Il fait beau ! Mme Couilloud nous accueille le sourire aux lèvres. La sortie débute par une petite visite du château : salle de dégustation de vin, salon, salle de cours, cuisine. Puis tout le monde se met en tenue : blouse blanche et toques pour tous les petits futurs chefs. Les petits partent avec le chef boulangerie et les grands avec le chef pâtisserie.

Les petits partent de : farine, eau, sel, levure ... on mélange tout, on renverse sur la table et des petits brioches commencent à apparaître ! Boule, Tresse, Bonhomme... Les pépites de chocolat sont bien bonnes !!

Les grands sont des artistes : tartelettes et fruits coupés pour construire de belles tartelettes délicieuses et colorées.

Mmmhhh... tout ça nous ouvre l'appétit ! On se retrouve dehors, pour un grand goûter !! Viennoiseries, marbrés nous attendent ... Tout le monde se régale le sourire aux lèvres, les grands nous font goûter leurs tartelettes !

Et pour clotûrer cette belle après-midi, les chefs remettent à chaque enfant un sac surprise avec des macarons mais surtout... un diplôme de grand chef cuisinier !

Merci encore à l'Institut Paul Bocuse pour l'accueil !