

Des étoiles dans les yeux, des roses dans les mains

Une dizaine d'enfants handicapés de l'école La Vallée d'Amiens viennent de découvrir le monde de la cuisine grâce au restaurant de L'Îlot.



Jean-Christophe Fouquet

Couverts de leur toque, des enfants de l'école La Vallée apprennent la pâtisserie auprès du chef des Ateliers de l'Îlot.

« C'est délicieux, exquis, succulent. » Pas de doute, Philippine, 11 ans, Hugo, 8 ans et leurs camarades connaissent les termes qui plaisent aux cuisiniers. Il faut dire qu'ils aiment vraiment ça. Depuis deux ans, ils suivent un atelier hebdomadaire de cuisine au sein de l'école La Vallée, dans leur Clis (classe pour l'inclusion scolaire). « Chaque semaine, ils réalisent une recette et la dégustent pour développer leur goût, témoigne Laurence, leur enseignante. Ils sont accros à la cuisine ! » Mais en ce jeudi après-midi, les enfants ont quitté leur école pour se rendre au restaurant des Ateliers de L'Îlot. Malgré leur handicap moteur, Hugo,

Philippine et les autres ne veulent pas rater une miette des astuces du chef pâtissier. « Il s'agit de les confronter à un professionnel, pour qu'ils voient son tour de main », poursuit Laurence. Et ils voient : « Bravo monsieur, vous êtes fort en pâtisserie ! » clament-ils en applaudissant les roses en pâte d'amande concoctées par le chef. Avant de mettre eux-mêmes la main à la pâte. Autres spécialités de ce jour : des financiers et des chouquettes. Qu'importe si les enfants ont déjà bien mangé au restaurant de L'Îlot le midi, ils font honneur au plat. Des recettes qu'ils cuisineront à la maison, c'est promis.

Jean-Christophe Fouquet