MIRECOURT Éducation

Les experts pâtissiers s'invitent à l'école Saint-Pierre-Fourier

L'animation organisée à l'école Saint-Pierre-Fourier a été très appréciée. Et pour cause, il y était question de pâtisseries et de douceurs succulentes avec la complicité de Pascal Cunin, un expert pâtissier. Les enfants ont savouré !

« On ne fait du bon qu'avec du très bon. » En citant l'expression de Prosper Montagné, maître cuisinier français et écrivain gastronomique, Pascal Cunin, expert pâtissier de Lorraine, prend plaisir à la dire et la redire.

« Cette formule résume parfaitement notre philosophie. La recette est une chose. Le choix des matières premières est un élément fondamental pour donner du goût à chaque création. Un gâteau attire l'œil par son esthétique et laisse une trace en mémoire avec toutes les émotions gourmandes suscitées », explique l'homme de l'art.

Face à lui, de jeunes gourmands des classes de CE1, CM1 et CM2, de l'école Saint-Pierre-Fourrier, curieux d'en connaître plus sur le métier de pâtissier. « Ce métier est une passion. Il requiert d'être créatif, inventif, rigoureux et un brin gourmand. La réunion de ces qualités cardinales constitue le point de départ indispensable pour proposer des pâtisseries riches en goût. »

> « Notre métier est aussi de savoir transmettre un savoir-faire auprès du public et des plus jeunes. »
> **Pascal Cunin, expert pâtissier de Lorraine.**

Une dégustation de différents chocolats

Après un rapide quiz sur l'origine des matières premières, les élèves ont reçu la preuve par l'exemple, en dégustant différents chocolats et ingrédients soigneusement sélectionnés par l'expert pâtissier. Apprécié par tous, cet exercice a suscité quelques interrogations sur le parcours du professionnel et les raisons qui ont conduit à sa passion. Pendant 45 minutes, les 28 élèves ont appris, goûté et échangé autour de cet atelier organisé dans le cadre de la semaine du goût et mis en place par la fédération dans différentes écoles de la région.

« Notre métier est aussi de savoir transmettre un savoir-faire auprès du public et des plus jeunes. Qui sait ? Demain, certains d'entre vous seront séduits, tout comme moi, par cette profession. Je vous le souhaite. C'est un beau métier que nous représentons, avec fierté en tant qu'experts », explique Pascal Cunin, expert pâtissier de Lorraine.

Les enfants ont manifesté beaucoup de curiosité tout au long de l'animation.

NANCY Semaine du goût

L'école de La Providence s'éveille au goût

Les écoliers de la Providence heureux d'accueillir un grand pâtissier.

D'ordinaire, la gourmandise guide souvent les plus gourmands à franchir la porte d'un pâtissier. Chose peu ordinaire, lundi, ce sont les experts pâtissiers de Lorraine qui ont choisi, dans le cadre de la Semaine du goût, de rendre visite aux écoles de Lorraine. L'objectif était de faire découvrir la passion de leur métier, expliquer pourquoi ils font ce métier et donner leur définition du bon.

Sylvain Musquar avait pour mission de se rendre à l'école de la Providence à Nancy. Les enfants des classes de CM1-CM2 avaient l'espoir, en début d'atelier, de pouvoir déguster un savoureux gâteau. « On ne fait du très bon qu'avec du bon. Et pour s'assurer que les pâtisseries sont à la hauteur des attentes du client, un des éléments importants est le choix des matières premières. Sans cela, le résultat n'est pas le même », explique-t-il. A ceci, s'ajoutent, bien évidemment, d'autres critères comme la formation, la capacité à innover et la création sans cesse de produits nouveaux. Des qualités personnelles synonymes de rigueur et d'exigence.

Curieux et gourmands, les 25 enfants ont écouté avec intérêt les arguments du professionnel. Ils ont posé une question pertinente : « C'est quoi un expert ? » « Un expert est le cumule de tous les éléments présentés, avec la volonté de mettre en avant un beau métier à travers notre fédération. L'artisanat est une richesse d'un savoir-faire national. Il faut savoir le faire savoir et l'entretenir, d'où ma présence parmi vous. »