

À L'Outil en Main, on transmet le goût de cuisiner



Mercredi après-midi, dans la self du collège, le directeur, Patrick Bureau, et le cuisinier, Stéphane Lardeux, Jean-Claude Chaussée et la petite équipe de l'atelier cuisine prête à mettre la main à la pâte. |

L'association continue d'essaimer avec un 18e atelier autour de la cuisine et de la table. Il a ouvert, mercredi, les locaux de restauration du collège Saint-Joseph.

Reportage

« **On va cuisiner ensemble et je vous apprendrai aussi, à plier des serviettes, à dresser une table avec toutes sortes de couverts** » annonce André Marchand aux enfants. « **Ouais !** » répondent en chœur, Louise, Jérémy, Alexy, Mathis et Louis, impatients de faire.

Le nouvel atelier de l'Outil en main, délocalisé au collège Saint-Joseph, vient de débiter ce mercredi après-midi. André, retraité, habitant de Moussé, connaît son sujet. Il a exercé toute sa carrière dans l'hôtellerie, en service de salle et de chambre. « **J'aimerais leur donner envie de transformer les aliments, mais aussi de recevoir, de dresser une jolie table, tout ce qu'on peut faire dans l'hôtellerie** », indique-t-il, enthousiaste.

Donner du temps aux enfants

À ses côtés, Régine Eon et Huguette Planchenault, bénévoles, jeunes retraitées également, acquiescent d'un sourire. « **On n'est pas du métier, mais on est là pour partager un moment avec les enfants**, précise Régine. **Et comme la cuisine me passionne...** »

Huguette, elle, est en découverte de l'Outil en main. « **J'avais envie de donner un peu de temps pour les enfants et j'aime aussi la cuisine et les activités manuelles.** » André Oury, ancien boulanger, déjà bénévole à l'atelier boulangerie de l'Outil en main, viendra aussi leur donner un coup de main ponctuel pour la pâtisserie.

Stéphane Lardeux, le cuisinier du collège Saint-Joseph, se dit prêt à donner des conseils, si besoin. Mais pour l'heure, la petite équipe n'a pas de temps à perdre si elle veut être de retour, à 16 h 15, à l'Outil en main, pour la distribution rituelle des petits pains, fabriqués dans l'après-midi par les « **boulangers** ».

Pour les recettes, pas de programme établi. « **Ça dépendra de mon humeur, de la saison et du marché !** »

Pour cette première séance, il a choisi des mises en bouche, à base de céleri, lait ribot et bacon. Comme pour les autres ateliers, chacun remportera à la maison sa production du jour et la recette.