

Atelier cuisine

19 novembre 2025

.....

Nouveau rendez-vous annuel en cuisine pédagogique pour concocter un repas automnal.
Au menu :

Velouté de Butternut



Tartiflette



Gâteau à la farine de châtaignes



Le premier atelier débute à 10H par la confection de deux gâteaux. Aux fourneaux, nous avons David et Sylvain. David, lui est surtout heureux d'être entouré, un sourire d'amusement aux lèvres. Il prépare le gâteau dans la bonne humeur, sollicitant notre aide et nos regards en guise d'approbation.



Sylvain est plutôt autonome, se concentre. Rien dans son environnement ne le perturbe. Tous deux ont réalisé leur gâteau, un dessert qui s'avérera être délicieux au goût subtil avec la farine de châtaignes. Un vrai régal pour les papilles !!!



Deuxième atelier, la réalisation du velouté de Butternut avec Sophie et Jérôme. Les Butternut ont été préalablement coupées en gros tronçons car c'est un exercice difficile, la chair étant très ferme. Sophie, sous la bienveillance et le soutien d'Anne se prête avec plaisir à l'activité.



Jérôme, comme à son habitude, se débrouille comme un chef, en autonomie. Il a besoin de réassurance pour valider qu'il fera bien parti des heureux convives pour déguster les différents plats.



Dernier atelier : le plat de tartiflette avec M. E. et Thomas C.

Les pommes de terre ayant été précuites pour une cuisson plus rapide, c'est sans difficulté que nos cuisiniers s'adonnent au détaillage en rondelles. Puis ils répartissent le mélange lardons, oignons, crème fraîche pour finir par dresser les morceaux de fromage sur le plat et hop au four !



Bravo à tous !!!

Mais le plus intéressant reste à venir : la dégustation !!!

Tout le monde s'est adonné sans modération à cette activité de dégustation et a pu apprécier ainsi les talents de toute une équipe.



Merci aux résidents, professionnels et parents pour ce beau moment de convivialité.

