Actu locale | Grésivaudan

PONTCHARRA

Petits et grands cuisinent ensemble aux ateliers intergénérationnels

À gauche, Sébastien By, au centre Hahn-Morand, puis Danièle Foudon et Laurent Voiron. À droite, Céline Miquel. Photo A.B.

Mercredi 14 octobre, 15 jeunes et 12 aînés ont cuisiné à l'Accorderie, au Cairn, et à la Petite unité de vie Le Soleil.

Toute la matinée, ils ont préparé plusieurs recettes du monde à partir de produits locaux, avant de partager le repas ouvert aux familles. Les participants ont préparé du bœuf bourguignon au Soleil et du couscous à l'agneau et aux merguez à l'Accorderie.

Au Cairn, deux chefs étaient aux commandes : Sébastien By, le cuisinier de la crèche L'Empreinte, et Hahn Morand, de Saint-Maximin. Les enfants, du Conseil municipal jeunes, étaient encadrés par la coordinatrice Céline Miquel, des membres du Conseil des sages et de l'Accorderie, et la Charrapontaine Danièle Foudon.

Tous ont préparé d'un côté une recette vietnamienne, les rouleaux de printemps, de l'autre une recette colombienne, le pollo sudado.

« Je ne regrette pas d'avoir sacrifié ma séance de gym, a confié Danièle Foudon. Ce sont des moments exceptionnels de partage. Comme lors du repas pendant la Semaine bleue, où nous avons comparé nos enfances. »

Cette matinée était organisée dans le cadre du Projet alimentaire inter-territorial (Pait) de la grande région grenobloise, et du Mois de la transition alimentaire, sensibilisant à l'alimentation locale et durable.

Tous sont repartis avec l'idée qu'on peut cuisiner bon et local, même des plats exotiques.