

ELEVES ET PROFESSEUR, UNE BONNE AMBIANCE



Guillaume  
10 ANS  
VILLERS

**"Plus tard je voudrais devenir cuisinier"**

> « Ce que j'ai préféré c'est de fabriquer des saucisses. Je ne savais pas qu'elles étaient fabriquées avec des boyaux. Au début c'est un peu étonnant, mais on s'y fait. Depuis tout petit je rêve d'être cuisinier et ce stage n'a fait que renforcer mon envie. J'ai par contre été un peu déçu par le chocolat... Parce que je n'ai pas osé en manger trop! Tout était vraiment super. À la maison, je compte bien cuisiner pour ma maman, j'aimerais bien lui faire un bon pain de viande ».



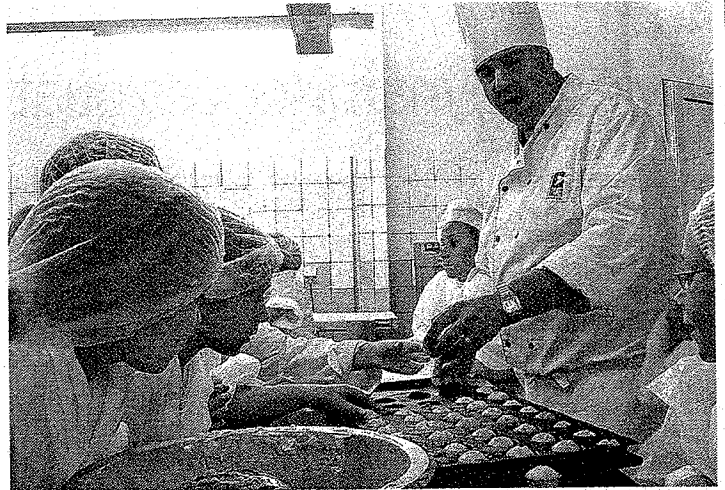
Damien Taillard  
ARTISAN PÂTISSIER  
PROFESSEUR

**"Pas toujours facile de gérer l'enthousiasme"**

> « Les enfants sont demandeurs... À condition qu'ils puissent préparer la recette eux-mêmes et déguster rapidement! Je viens ici car j'aime cette ambiance. C'est une occasion unique de transmettre un tout petit peu notre savoir-faire. Je me souviens de deux jeunes garçons qui avaient visité mon entreprise alors qu'ils étaient en primaire. Quelques années plus tard, je les ai retrouvés comme stagiaires dans ma cuisine! ».

VILLERS-LE-BOUILLET IFAPME

# Apprendre à être chef-coq à dix ans



Transmettre son savoir-faire, la motivation de Damien Taillard

10 ans et déjà chef coq! Guillaume, 10 ans, de Villers-le-Bouillet manipule déjà le fouet et la spatule comme un chef! Si aujourd'hui il est pâtissier, lundi, ils'est exercé au métier de boucher... Étonnant? Peut-être, car si à 10 ans on a plus l'habitude de faire un stage de foot ou de tennis, la cuisine a aussi la côte chez les têtes blondes. Dès lors, l'IFAPME de Villers organisait pour la deuxième année consécutive une semaine originale au cours de laquelle 13 jeunes ont pu s'initier aux métiers de bouche. « On a commencé avec la boucherie puis on a abordé le chocolat, la pâtisserie, la boulangerie et on termine par la glace. Les cours sont dispensés par des professeurs de l'institut de formation et s'adressent aux jeunes de 5e et 6e année primaire », explique André Werson, formateur principal. Et s'il n'est pas toujours facile à cet âge d'être confronté à un foie de porc, passé un premier moment d'inquiétude, tous les stagiaires plongent les mains dans la bassine pour préparer un délicieux pâté de campa-

gne. « Pour nous c'est une formidable occasion de valoriser des métiers artisanaux délaissés par les adolescents. Nous ne sommes pas là pour susciter des vocations mais force est de constater que les enfants participent de bon cœur ». Entièrement gratuit, ce stage a rapidement fait le plein. En moins d'une heure, les 12 places disponibles étaient réservées. Dans la cuisine, c'est la cohue mais tous participent et chacun y va de son petit commentaire: « ajoute du sucre, fouette plus vite, je peux lécher le plat... ». Au milieu des têtes blondes, le chef contrôle la situation et fait goûter les gâteaux réalisés ce matin. « J'ai sélectionné des recettes de base qui ne demandent pas trop de préparation et que l'on peut goûter rapidement », explique Damien Taillard, artisan pâtissier. Ce vendredi, les parents pourront découvrir le résultat des petits chefs et repartir avec quelques produits. « Ce week-end, maman, c'est moi aux fourneaux », conclut Guillaume! «

CB.

Mémoire HW 26/02/08