



Même s'ils devaient préparer un apéritif dînatoire pour 100 convives, les enfants trouvaient hier le temps de s'amuser.. CHRISTIAN GALLEY

BOUDRY Un week-end pour apprendre les secrets de la cuisine gastronomique.

Eveiller la curiosité tout en mettant la main à la pâte

LETIZIA PALADINO

Un délicieux fumet se dégageait ce week-end de la maison Rousseau à Champ-du-Moulin. Et pour cause, 25 jeunes de 10 à 14 ans ont laissé leur console de jeux et leur balle de football pour venir endosser le tablier de Top Chef Junior. Sous la houlette de l'ancien cuisinier Alain Bochud et la responsabilité de Pro Juventute Arc Jurassien, ils ont préparé un menu gastronomique quatre plats et un apéritif dînatoire pour une centaine de personnes dimanche.

Alors que la version concours de cuisine battait son plein aux Entilles à La Chaux-de-Fonds, aucune compétition n'était au programme à la maison Rousseau. «Le but de ce week-end est d'éveiller la curiosité des enfants. Peut-être qu'en préparant une ratatouille ou des choses qu'ils ne mangent pas chez eux, ils auront davantage envie de les goûter», se félicite Pierre-Alain Grandola.

Pro Juventute Arc jurassien, C'est l'ancien cuisinier, Alain Bochud qui a eu le plaisir de concocter un menu sortant un peu de l'ordinaire. Et ce n'est pas Camille, 10 ans qui s'en est plainte puisqu'elle a adoré l'apéritif composé de feuilletés au pavot, au fromage et aux anchois. En entrée suivait: avocat et cocktail de crevettes, salade au vinaigre balsamique. En plat principal: aiguillettes de poulet asiatiques, pommes fondantes et ratatouille provençale. Et en dessert, une verrine chocolatée de chez Jacot assemblée par les enfants.

Samedi après-midi, les cuisiniers en herbe se sont rendus directement chez le maître chocolatier de Noiraigue pour découvrir le processus de fabrication du chocolat de A à Z. Ils sont chacun repartis avec un dessert qu'ils ont monté là-bas. «C'était très intéressant, et en plus on a pu goûter des chocolats», lance Roxanne, 14 ans qui aime beaucoup cuisiner à la maison.

En marge des fourneaux et de la cuisson du repas, les enfants ont également effectué un rallye culinaire. «Nous devons avoir un poste sur les champi-

gnons, mais malheureusement, il n'y en a plus depuis deux semaines», révèle Pierre-Alain Grandola un peu déçu. Chacun muni d'une pique à brochette vide, les jeunes ont dû jongler à travers les postes pour se procurer de quoi la remplir. Sans ingrédient, pas de repas de midi. «Au début, certains nous ont demandé quoi faire avec, mais à la fin, tout le monde avait quelque chose dessus», rigole le responsable de chez Pro Juventute.

Pour terminer en beauté la soirée de samedi, les animateurs ont organisé la Nuit du cookie. Par groupe, les jeunes ont dû retrouver les ingrédients de ces célèbres biscuits américains aux pépites de chocolat avant de les façonner et d'aller se coucher. Le lendemain, ils ont pu les déguster tout chauds à la sortie du four.

Si titiller la curiosité et l'intérêt pour la cuisine était le but de ce week-end, à voir le sourire sur les visages des enfants, le pari

« Peut-être qu'en préparant une ratatouille ou des choses qu'ils ne mangent pas chez eux, ils auront envie de les goûter. »

PIERRE-ALAIN GRANDOLA RESPONSABLE PRO JUVENTUTE ARC JURASSIEN