

De vrais petits pâtissiers chez un professionnel

Quatorze enfants du périscolaire de Villerupt ont revêtu la coiffe du vrai pâtissier à la boulangerie-pâtisserie Ponzoni.

Philippe Lebresne, responsable du périscolaire, a tenu à remercier les enfants pour leur participation active au projet Ela mis en place depuis septembre : « Avec le concours d'Hassina, animatrice, les enfants ont confectionné 80 cakes salés et sucrés, vendus au prix de 4 € aux parents des élèves des écoles de Villerupt et au personnel communal. La somme récoltée sera reversée à l'association. C'est une façon de les remercier et l'occasion de leur montrer le métier de boulanger-pâtissier, avec du matériel professionnel ».



Les enfants du périscolaire ont revêtu la coiffe de pâtissier.

Photos RL



Eva a formé un cœur avec son boudin de pâte.

Sandrine et Xavier Ponzoni les ont reçus comme de vrais petits chefs. Pour leur donner des forces, ils avaient d'abord préparé un chocolat chaud et des croissants, vite dévorés, car les enfants avaient du pain sur la planche !... ou plutôt de la pâte à gâteaux. Très patient, le maître de maison a expliqué la façon de procéder : « J'ai préparé la pâte, mais c'est vous qui allez faire la suite, il faut réaliser des petits rouleaux, qui seront introduits ensuite dans la machine spéciale à faire des spritz ». Comme de vrais pros, les

enfants ont roulé la pâte, même les plus petits, comme Lou et Evan, à peine âgés de 3 ans, qui n'arrivaient pas à hauteur de la table de travail. Il n'était pas interdit de faire appel à son imagination et Eva en a profité pour réaliser un cœur avec son boudin de pâte sucrée. Une fois sortis de la machine, les spritz ont été placés dans le grand four pour quelques minutes de cuisson. Chaque enfant est reparti avec une poignée de ces délices, qu'ils ont fièrement montrés à leurs parents, avant de les déguster.