

Hambach |

Éducation Ils ont étudié le goût avec un maître boulanger

15 oct. 2020



Les enfants du périscolaire ont eu l'honneur de partager un peu du savoir pâtissier de Joël Schwalbach, titré Meilleur ouvrier de France boulanger. Photo RL

Dans le cadre de la Semaine du goût, les jeunes du périscolaire L'arche des enfants ont rencontré, chez eux à la salle du foyer, le maître boulanger-pâtissier Joël Schwalbach pour une démonstration. Lui et son frère Jérôme, installés à Forbach et Rohrbach-lès-Bitche, ont tous les deux décroché en 2015 le Graal de la profession : le titre de Meilleur ouvrier de France (Mof) en boulangerie. Mardi après-midi, le traiteur attitré du périscolaire local, Claude Lang, dirigeant de la société Cuisine du Pays de Bitche, a eu la bonne idée d'inviter l'artisan couronné du Bitcherland.

Smarties et chocolat

Le cours s'est déroulé autour de la confection de choux à la crème, dont le sucré l'emporte largement en termes de saveur. Pour réaliser ces choux, les enfants ont enfilé blouses et charlottes. Il s'agissait pour eux de remplir les enveloppes cuites et croustillantes faites en pâte à choux d'une crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille.

Mais ce n'était pas tout, pour ajouter des couleurs et un éventail de goûts, ces choux onctueux ont été roulés dans des nappes de pépites de Smarties et des grains de chocolat noir... De quoi, en effet, exciter furieusement les papilles. Au final, chaque enfant a déposé six de ces délices dans un carton pâtissier afin de les transporter à la maison, et d'en faire profiter toute la famille.