

La semaine du goût dans l'Essonne

Les professionnels des métiers de bouche profitent, chaque année, de la semaine du goût pour se rapprocher du public et partager ensemble leurs plaisirs. C'est aussi l'occasion de l'initier à de nouvelles saveurs et à une bonne alimentation. Pour cette 19^e édition, du 13 au 19 octobre, les rendez-vous se déclinent selon trois formules : les leçons de goût, destinées aux élèves de CM1 et CM2, les tables du goût, auxquelles participent des restaurateurs gastronomiques qui proposent un menu attractif pour s'ouvrir au plus grand nombre, enfin

les ateliers du goût qui prennent des formes assez multiples.

Des haricots verts au chocolat...

Dans l'Essonne, le restaurant gastronomique Le Saint Pierre, à Longjumeau, participe aux leçons du goût. Jean Terlon, son chef cuisinier, est un habitué puisqu'il initie les enfants à sa passion depuis quinze ans. Lundi 13 octobre, il recevra une classe dans son restaurant pour « *transmettre la bonne parole, la bonne façon de se nourrir* ». Concrètement, Jean Terlon leur fera découvrir de nouvelles saveurs,

n'hésitant pas à leur proposer des associations originales comme « *les haricots verts trempés dans du chocolat* ». Il videra aussi devant eux un canard. « *Ensuite, on dégustera directement son foie sur des toasts avec un peu de fleur de sel* », indique-t-il. Depuis qu'il participe à la semaine du goût, Jean Terlon a suscité des vocations. Trois enfants qu'il avait "initiés" sont, en effet, venus quelques années plus tard lui demander de travailler dans son établissement en apprentissage. D'autres initiatives sont menées dans le département en direction du public sco-

laire, des plus jeunes aux collégiens et aux apprentis : à Evry, au self du CFA EDME ; à Athis-Mons, sur le thème "Science et alimentation" dans les structures de la ville ; à Vigneux-sur-Seine au collège Henri-Wallon, à Champcueil au Jardin de Serena ; à La Ville-du-Bois aux Parentèles ; à Quincy-sous-Sénart à l'auberge de Quincy ; ou encore au lycée hôtelier d'Etiolles. A Saint-Jean-de-Beauregard, c'est en famille qu'on viendra pour cette semaine du goût. Le domaine est un véritable conservatoire végétal qui offre une variété de fruits et légumes rares ou

"passés de mode"... Sans oublier les serres, le fruitier et son originale chambre de conservation du raisin selon la méthode Thomery. La semaine du goût sera également l'occasion de découvrir la collection d'arbres fruitiers du domaine à travers plusieurs ateliers ludiques : après avoir découvert une sélection de confitures, les participants devront en reconnaître le fruit d'origine.

• **Lundi, mardi, jeudi et vendredi et dimanche, de 9h30 à 16h. Tél. : 01.60.12.00.01.**

■ O.F.

• www.legout.com