



La Tablee
des Chefs

Deuxième communiqué

Objet : Tous à vos chaudrons !

Gatineau, 3 octobre 2017



Pour commencer le deuxième atelier, monsieur Sébastien Duc, le chef, a expliqué à nos apprentis cuisiniers la technique appropriée pour couper les légumes : demi-lune, paysanne et julienne. Après quelques exemples, les élèves, confiants, étaient prêts à mettre en pratique les techniques. Quelle belle aventure culinaire !

Par la suite, ils se sont dirigés vers leur station respective pour cuisiner une bonne soupe thaïe au lait de coco. Quelques coups de couteau, les légumes étaient parfaits pour la cuisson. Un fumet agréable régnait dans la cuisine. Même si nos apprentis cuisiniers n'en sont qu'à leur deuxième atelier, nous remarquons une belle complicité entre eux. La fin de l'atelier s'est terminée par une dégustation de la soupe. Verdict de tous... trop bon ! On a déjà hâte au prochain atelier qui se fera sous le thème des céréales !



Source : Olivia Tremblay, accompagnatrice

Pour information : Madame Ginette Marenger, responsable
(819) 771-7131 ginette.marenger@cspo.qc.ca