



■ Après délibération du jury, les enfants des CLIS ont reçu leurs médailles, en présence de nombreux élus.

# LES ÉCOLIERS DES CLIS SONT DE VRAIS PETITS CHEFS !

**L'association les Petits Arômes Attisés a organisé un concours de cuisine « Top Chef » pour les élèves des CLIS (Classes pour l'Inclusion scolaire) de Boulogne-Billancourt. Les cuisiniers en herbe se sont affrontés lundi 30 mars, à la salle des fêtes du Parchamp. Une bonne occasion pour ces enfants de découvrir la pâtisserie, tout en s'amusant.**

Une alimentation saine et équilibrée est la base d'une bonne hygiène de vie. Les Petits Arômes Attisés se sont donc donnés pour mission de former le plus jeune âge à la diversité du goût et au contenu de l'assiette, pour intégrer le plus tôt possible de bonnes habitudes alimentaires. Créée en 2011, cette association est portée par sept étudiants de l'IESEG school of management, située à la Défense. La Boulonnaise Marie Fillard s'est lancée avec enthousiasme dans l'aventure : « Notre but est d'apporter du plaisir aux enfants tout en leur faisant intégrer de nouvelles valeurs. Et je crois bien qu'on s'amuse

autant qu'eux ! » Cette année, l'association sensibilise un peu plus de 100 enfants à ces thématiques, dont les 26 élèves des CLIS de Boulogne-Billancourt. « Dans le cadre de notre projet, nous nous sommes rendus dans les écoles Denfert-Rochereau, Jean-Baptiste-Clément et Albert-Bezançon pour rencontrer les enseignants, raconte Marie. Ils ont tout de suite été ouverts à nos propositions et ils ont accepté qu'on intervienne dans les classes. » Après avoir proposé un parcours d'éveil au goût et à l'alimentation équilibrée aux élèves, l'association a organisé un concours de cuisine réunissant ces 3 classes, en partenariat avec la section BTS Hôtellerie-Restauration du lycée Albert-de-Mun (Paris 7<sup>e</sup>) et sous le parrainage de Jean Imbert, gagnant de Top Chef 2012, qui a présidé un jury de chefs professionnels.

## LA TARTE MOUSSE D'ABRICOT ET CHOCOLAT BLANC PLÉBISCITÉE

Très concentrés, les apprentis cuisiniers ont donc coiffé leurs toques et enfilé leurs tabliers pour réaliser de délicieux desserts avec l'aide

de sept élèves du lycée Albert-de-Mun. « Ils ont adoré lécher les fonds de plat, s'amuse Tiphaine, lycéenne et professeur d'un jour. La confection des gâteaux n'a fait que des heureux ». Le jury, composé de Jean Imbert, de la diététicienne Sabine Andria, gérante du magasin bio boulonnais Queues de cerises, et des deux chefs Jean-François André et Jean Bretagne, a goûté avec application les réalisations des écoliers. Ils ont décerné le premier prix à la tarte mousse d'abricot et chocolat blanc. Une mention spéciale a également été attribuée à la tarte poire chocolat. Pour Jean Imbert, ce concours est une réussite : « Bravo à tous ! Vous savez, j'ai commencé tout petit à cuisiner pour mes parents le soir. J'espère que cette journée va susciter des vocations. » Forts de ce succès, les Petits Arômes Attisés souhaitent renouveler leur partenariat avec les CLIS l'année prochaine. ■

Julie Fagard

<http://aromes-attises.over-blog.com/>