

# Des élèves appliqués aux fourneaux

**CHESEAUX-NORÉAZ ■**  
Des enfants de 5<sup>e</sup> Harmos ont passé, hier, une matinée culinaire en compagnie de Maryline Nozahic, cheffe de la Table de Mary.

Maryline et Loïc Nozahic, les patrons de la Table de Mary, ont fait leur marché avec une imposante cohorte de commis hier matin, dans le cadre de la Semaine du Goût. Sur les différents stands de la promenade Auguste-Fallet, à Yverdon-les-Bains, les dix-huit élèves du Collège de la Place d'Armes ont empilé les connaissances tandis que progressait l'achat des produits frais nécessaires aux créations culinaires du jour. La cheffe du restaurant de Cheseaux-Noréaz a expliqué, par exemple, que les potimarrons choisis pour la soupe ne doivent pas être épluchés, car leur peau possède «un bon goût de noisette».

«On veut transmettre notre passion. Les palais se travaillent dès le plus jeune âge», indiquait son mari, peu avant que les gastronomes en culottes courtes ne montent dans le bus direction les fourneaux de Maryline Nozahic.

## Répartition des tâches

Munis de tabliers et de toques, les enfants sont scindés en deux brigades. L'une s'attaque à la soupe de potimarrons, l'autre aux tartes aux pruneaux. «Je n'ai ja-



Chaque enfant a pu repartir avec sa tarte aux pruneaux réalisée sous l'oeil expert de Maryline Nozahic.

mais eu autant de bruit dans ma cuisine», observe, amusée, Maryline Nozahic, alors que les visiteurs mettent du coeur à l'ouvrage. Certains lavent les légumes. Des courageux s'essaient, sous bonne garde, à la coupe des potimarrons et à l'épluchage des oignons. L'un des jeunes concepteurs de tarte s'émerveille de la farine, qu'il indique ne jamais avoir touchée. Cet ingrédient est, en revanche, bien connu de son camarade, dont la mère réalise des pizzas.

La maîtresse de céans montre,

entre autres, comment doubler les bords des tartes. Son mari invite ses protégés de l'atelier soupe à goûter le bouillon de légumes utilisé dans la recette -une recommandation suivie avec beaucoup de zèle par son audience.

Plus tard, les enfants contemplent avec envie la cuisson de leur tarte. Les groupes changent de poste, puis se rassemblent dans la salle du restaurant -fermé ce jour-là- pour déguster des mirabelles du marché et du jus de pommes.

L'élaboration d'une masse

d'amandes et le passage des légumes fraîchement découpés de la soupe au mixeur sont les dernières étapes qui précèdent la distribution aux cuisiniers en herbe de mets qu'ils ont confectionnés durant la matinée.

Ces apprentis enthousiastes dont certains n'ont pas ôté leur toque pour reprendre le bus, remercient chaleureusement le couple Nozahic. Nul doute que leurs familles respectives en feront autant lors de la dégustation.

TEXTE: LUDOVIC PILLON

PHOTOS: MICHEL DUPERREX

