



## Visite de la chef pâtissière de l'Auberge Le Baluchon à l'école Notre-Dame

Les élèves de maternelle de Notre-Dame-du-Mont-Carmel apprennent à cuisiner des desserts « santé »!



Shawinigan, le 29 juin – Le 14 mai dernier, les élèves de maternelle de la classe de madame Guylaine David de l'école Notre-Dame de Notre-Dame-du-Mont-Carmel ont eu le plaisir de recevoir madame Véronique Levasseur, chef pâtissière à l'Auberge Le Baluchon dans le cadre de leur projet *Le petit cuisinier*. Les élèves ont ainsi pu profiter de la grande expertise d'une chef pâtissière de renom qui a gentiment accepté de leur confier quelques-uns de ses petits trucs.

Mis sur pied depuis il y a maintenant trois ans, *Le petit cuisinier* constitue un volet du projet éducatif de l'école, *santé et mieux-être* où les élèves de maternelle sont invités à préparer des recettes mettant en vedette un aliment santé (sarrasin, chou, aubergine, yaourt, citrouille, légumineuses, etc.)

Les recettes sont de plus en plus nombreuses si bien que la classe a même conçu un livre de recettes qu'elle enrichit au fil des activités de cuisine qu'elle organise. Les recettes sont rédigées en pictogrammes et aussi en texte écrit.



La visite de la chef pâtissière de l'Auberge Le Baluchon a été rendue possible grâce à l'octroi d'une bourse de 200 \$ de l'organisme *Cœurs et berlingots*. La Fondation des maladies du cœur (FMC), l'équipe des diététistes des Producteurs laitiers du Canada (PLC), Les diététistes du Canada (DC) et le RSEQ (Réseau du sport étudiant du Québec), qui ont à cœur le développement de saines habitudes alimentaires chez les jeunes, se sont associés pour offrir des bourses aux écoles primaires du Québec qui désirent réaliser un projet faisant la promotion de la saine alimentation et de l'activité physique.

Bravo pour cette heureuse initiative!