

Tartinade de collégiens et d'Amap, sauce Fantaisie

Le domaine de Fantaisie accueillait, mardi dernier, des élèves du collège des Eyquems et leurs invités européens, reçus dans le cadre du programme Erasmus Plus (« Sud Ouest » du 5 mai). Au menu de la soirée, une présentation, en anglais, de l'Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) de Mérignac, puis un « cooking game » concocté par l'équipe d'animation du domaine.

Toujours en anglais, Claude, bénévole du centre d'animation, expliqua les règles du jeu. Il s'agissait de préparer en une heure, à partir des produits fournis par l'Amap, trente canapés salés par groupe et autant de sucrés. Des questions sur l'Europe et l'alimentation per-

mettaient également d'obtenir des points bonus.

Six « teams » de huit adolescents se formèrent alors, chacune constituée de quatre Français et d'autant d'étrangers : un Autrichien, un Espagnol, un Finlandais et un Polonais.

« Good » et « beautiful »

M. Maillard, professeur de mathématiques, leur rappela les critères retenus par le jury : cela doit être « good », bien sûr, mais aussi « beautiful ». Fromages, pâtés, fraises parfumées, brioche appétissante... au top départ, tout disparut en un clin d'œil, happé par les mains avides des adolescents.

Dans une ambiance joyeuse, les élèves s'appliquèrent, tartinant



Des ingrédients qui mettent l'eau à la bouche. PHOTO F.C.

avec entrain, rajoutant un brin de persil par ici, ou de basilic par là. Et après les délibérations, le repas fut dégusté en commun.

Ce concours gastronomique, aura permis à tous de découvrir

d'une façon originale et ludique, la qualité des aliments proposés par les petits producteurs de Gironde et de sensibiliser les élèves à un mode de consommation responsable.