

Semaine du goût

Les écoliers chez Michel et Sébastien Bras

La semaine du goût laissera certainement, cette année, de merveilleux souvenirs dans les mémoires des jeunes écoliers du Nayrac.

Ils se sont rendus chez la famille Bras à Laguiole où un copieux petit déjeuner les attendait : croissants, pains au chocolat, cakes accompagnés de jus de fruits rouges et chocolat chaud...

Véronique présenta ensuite des légumes d'automne où des courges voisinaient avec des navets, des carottes, des choux et des champignons. Elle précisa que les plats, servis au restaurant, étaient composés de produits de saison, achetés frais aux producteurs de la région.

Elle poursuit en attirant l'attention des enfants sur la grande variété de pommes (plusieurs milliers) qui n'ont pas des goûts identiques et sont choisies pour des utilisations différentes. Dans les cuisines, tout est agencé pour être fonctionnel avec, par exemple, des unités de préparation pour les plats salés et d'autres pour les desserts.



Equipés d'une toque, les enfants se sont rassemblés aux côtés de Michel et Sébastien Bras.

Dans la salle à manger, la mise du couvert et la décoration des tables sont réalisées avec beaucoup de soin.

Tous les écoliers ont reçu une toque de petit chef, qui peut-être leur donnera envie d'exercer ce métier.

Mais la journée ne s'arrêta pas là car, l'après-midi était consacré à la visite de la Drosera Gourmande où une vidéo présentait la transformation du canard en délicieux produits. Là aussi, des tartines garnies de foie gras attendaient les participants, qui sont revenus enchantés de leur sortie gourmande.

Les écoliers ont participé aux vendanges



Equipés du matériel de vendangeurs, les élèves s'en vont à la vigne.

On en parlait depuis quelques jours, on entendait ici ou là que la saison était arrivée, mais pour la plupart des écoliers du Nayrac, l'activité des vendanges restait une parfaite inconnue. Mais les secrets ont été levés ce vendredi 8 octobre : les enfants, accompagnés de leurs enseignantes, se sont rendus du côté de Salles-la-Source...

Dès le matin, munis du matériel nécessaire, les voici occupés à couper les grappes de raisin. Difficile de résister à goûter quelques grains même si les mains sont un peu poisseuses ! Le vigneron a présenté son travail, notamment la taille en couronne telle qu'elle se pratique dans cette ré-

gion, puis le cycle de la vigne au fil des saisons. Après le pique-nique au Musée, chaussés de bottes, les enfants ont foulé le raisin dans de grandes bassines, pressé les grappes et ont recueilli le jus qu'ils ont mis en bouteilles avant le moment tant attendu de la dégustation. Ensuite, le vigneron a conduit les apprentis vendangeurs à la cave et a expliqué les étapes de la fabrication du vin (qui était en phase de fermentation et qui faisait beaucoup de bruit !)

Le soir, satisfaits de leur journée, les enfants sont rentrés chez eux avec, bien sûr, une bouteille de jus de raisin produite par leurs soins.