

Pont-Sainte-Maxence. Quand le chef apprend à cuisiner aux petits...

26 MAI 2025

À Pont-Sainte-Maxence, et sur le plan municipal, toutes les actions menées en direction des écoliers afin de leur permettre de pleinement s'épanouir, sont valorisées et validées.

Ainsi, depuis un mois, pratiquement chaque lundi, c'est un chef, propriétaire du restaurant L'Art d'Oise implanté en plein cœur de la ville qui vient au contact des écoliers. Au cours d'un atelier culinaire, il transforme l'espace d'une matinée, les salles de classe en véritable petit laboratoire de cuisine. La recette du jour : des muffins au chocolat surmontés de pépites de chocolat. Autant dire que les petits chefs rêvent déjà de déguster au goûter cette préparation pour laquelle ils se sont pleinement investis.

Bol à mélanger, spatule, farine, oeufs, tout est prétexte à évoquer la proportion, les mathématiques, tout en évoquant de bons produits.

Cet atelier, c'est finalement apprendre en s'amusant.

Cyril Maréchal, le chef, prend très à cœur sa mission auprès des grandes et moyennes sections maternelles de l'école Paul Verlaine. Ce lundi-là, c'est effectivement sur l'école installée aux Terriers que se tenait l'atelier.

Et si la popularité de l'atelier pouvait se mesurer aux nombres de rires, de commentaires, et de sourires d'enfants, on peut facilement en conclure qu'il est plébiscité à 100 % aussi bien par les professeurs, que les élèves et bien entendu des élus.

Arnaud Dumontier, premier magistrat de la ville de Pont-Sainte-Maxence, suit de très près l'évolution de cet atelier. «Nous avons la chance d'avoir à Pont-Sainte-Maxence un chef reconnu. Sur son jour de relâche, il a accepté de mener cette action. Encore une fois, tout ce qui peut valoriser les activités au bénéfice de nos enfants est une bonne chose. Cette action est bien entendu menée en partenariat et en bonne intelligence avec l'Académie», souligne le maire.

Conception, préparation, et mise en pots sont effectuées sur place. Le chef prend alors en charge la cuisson dans sa propre cuisine de restaurant

et ramène le produit fini pour l'heure du goûter. L'heure de la récompense du travail fourni est enfin arrivée. Une bien belle façon de terminer cette première journée de la semaine.



Dès 9 heures, les écoliers se mettent à la cuisine. Comme des chefs, ils pèsent, mélangent et suivent scrupuleusement les directives du chef, Cyril Maréchal. Photo : obs-oh



Lundi 26 mai, à l'école Paul-Verlaine aux Terriers, Arnaud Dumontier est venu se rendre compte par lui-même du succès de l'atelier. Photo : obs-oh

