

9/03/2013

Anciens et jeunes ont parlé cuisine



Les collégiens de Georges-Brassens, après leur visite-débat à la maison de retraite, ont invité leurs aînés à venir les rencontrer dans leur établissement le 28 mars. (photo m. l.)

Les échanges intergénérationnels qui se déroulent entre les collégiens de Georges-Brassens et la maison de repos de Podensac, apportent une certaine sérénité et la découverte d'univers différents pour les participants, au cours des entretiens.

La classe de Sylvie Bonfils « métiers de bouche et service à la personne » s'est rendue à la maison de repos pour rencontrer les pensionnaires autour d'une table ronde orchestrée par Bruno Courbin, animateur. Le sujet de la réflexion était ciblé sur « la découverte des plaisirs de la table », plats préférés de chacun, accommodements de légumes, comment on pensait les menus « autrefois et aujourd'hui », « bouffe ou malbouffe », restauration rapide ou plats mijotés. Un vaste sujet et un grand écart entre la façon d'appréhender la préparation d'un repas et son équilibre alimentaire.

PUBLICITÉ

Mijoté ou réchauffé

Deux tendances : les pensionnaires dont l'âge avoisine les 70 printemps, sont plus habitués au choix des aliments et des légumes et sont pour des préparations globales et longuement mijotées, pour les sauces ou les pot-au-feu, ce qui semble de « l'hébreu » pour les jeunes dont la tendance est plus aux plats préparés et à la restauration rapide.

Un échange mené tambour battant par Bruno Courbin, qui s'est terminé par une osmose entre les deux générations qui ont décidé de se retrouver rapidement. Ce sera le tour des « jeunes pensionnaires » de se rendre à l'invitation du collège le 28 mars autour d'« un en-cas » préparé par les « jeunes collégiens ».