



Apprendre l'espagnol... les mains dans la pâte !

publié le 06/07/2026

Par un samedi de mai, quinze élèves se sont retrouvés à la Caale pour participer à un atelier d'espagnol pas comme les autres : une immersion culinaire animée par le chef colombien Juan Barajas.



L'objectif de cette journée : apprendre l'espagnol autrement, à travers la pratique, les échanges et la découverte culturelle. Tout au long de l'atelier, le chef s'est adressé aux participants exclusivement en espagnol, plongeant immédiatement les élèves dans une ambiance chaleureuse et dépaysante.

Pour cette expérience, le chef Juan avait choisi de travailler avec des produits courants en Colombie afin de faire découvrir des ingrédients et des pratiques authentiques. Les recettes, volontairement simples et facilement reproductibles à la maison, permettaient aux élèves de comprendre les consignes en espagnol tout en prenant plaisir à cuisiner.

La journée a débuté par la constitution d'équipes. Habitué à gérer des brigades en cuisine, le chef a rapidement distribué les rôles en fonction des différentes préparations. Avant de « passer aux fourneaux », les élèves ont dû présenter en espagnol les ingrédients et accessoires disposés sur les plans de travail : une première mise en situation qui a permis de travailler le vocabulaire alimentaire de manière concrète et ludique.



Le matin, les participants ont préparé des arepas de maïs garnies de mayonnaise, de poulet effiloché et d'œufs brouillés, accompagnées d'une limonada de panela.



L'après-midi était consacré à des recettes sucrées avec des tostadas francesas, un cortadito de leche, des fraises au dulce de leche ainsi qu'un café froid à la noix de coco.



Au-delà de la langue et de la gastronomie, cet atelier a également permis de sensibiliser les élèves au bien manger. Le chef a notamment évoqué la quantité d'huile utilisée dans certaines préparations comme la mayonnaise, insistant sur l'importance de l'équilibre alimentaire.

Les œufs occupaient d'ailleurs une place centrale dans les recettes proposées. Ce produit, à la fois simple et prestigieux localement, grâce aux célèbres œufs de Marans autrefois expédiés à la Cour du Roi, possède de nombreuses qualités : riche en protéines et facilement transformable sous différentes formes, il constitue un ingrédient idéal pour cuisiner tout en découvrant de nouvelles techniques.

Enfin, le chef a également montré tout au long de l'atelier l'importance de la propreté et de l'organisation dans une cuisine de restaurant, transmettant aux élèves des gestes professionnels essentiels.

Une journée riche en découvertes, où langue, culture et cuisine se sont mêlées avec gourmandise pour apprendre l'espagnol de façon concrète et conviviale.

