



Challenge culinaire

publié le 29/06/2026

4èmes LCE allemand

Descriptif :

Les élèves de 4e LCE allemand relèvent le défi du Challenge Culinaire de la Charente...

Les élèves de 4e LCE allemand relèvent le défi du Challenge Culinaire de la Charente

Les élèves de 4e LCE allemand ont participé cette année au "Challenge Culinaire de la Charente", une aventure riche en découvertes, en créativité et en travail d'équipe.

Accompagnés par les chefs de cuisine du collège, Gabrielle Offringa et Anthony Schmitt, les élèves ont imaginé un menu complet mettant à l'honneur les produits locaux, les saveurs charentaises et une cuisine responsable.

Le projet a débuté par un véritable travail de réflexion collective. Après plusieurs séances de brainstorming, les élèves ont élaboré un menu gourmand, équilibré et respectueux des valeurs du développement durable. Ils ont également créé un jardin de plantes aromatiques au collège afin d'utiliser leurs propres herbes dans leurs recettes.

Tout au long du projet, les élèves ont enrichi leurs connaissances grâce à la rencontre d'une diététicienne, qui leur a expliqué les principes d'un repas équilibré ainsi que l'importance des cinq sens dans la dégustation. Ils ont également eu la chance de participer aux Gastronomades, où ils ont découvert les producteurs locaux, leurs savoir-faire et les produits du territoire.

Leur menu était composé de deux créations originales :

"La Charentiflette", une revisite de la tartiflette réalisée avec de la tomme des Charentes, des pommes de terre locales, des herbes aromatiques cultivées au collège et accompagnée d'une salade de saison.

"Le Charentofraises", un entremets fraise-noisette léger, élaboré à partir de fraises locales et biologiques, avec une mousse végétale afin de limiter son impact environnemental et de permettre au plus grand nombre de le déguster.

Les élèves ont également porté une attention particulière à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les épluchures de pommes de terre ont été réutilisées pour une panure croustillante, le pain restant transformé en chapelure, tandis que les herbes du jardin du collège ont trouvé toute leur place dans les préparations culinaires.

Au-delà de la cuisine, cette expérience a permis aux élèves de développer leur créativité, leur esprit d'équipe et leur sens des responsabilités, tout en valorisant les produits locaux et les engagements du collège en faveur d'une alimentation durable.

Bravo à tous les élèves pour leur investissement, leur enthousiasme et la qualité de leur travail tout au long de ce beau projet !

Retrouvez l'interview diffusé sur France 3

<https://youtu.be/O9OiFxTc8rs>



Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.