CONCOURS CULTUREL-ÉDUCATIF

Institution Louisette-Marie Arnaud

2026 – 2027

LES PETITS CHEFS

QUAND LES SAVEURS DEVIENNENT UNE ŒUVRE D'ART



Clemente Althaus

ADOS-1 · Lima, Pérou

Illustrations générées avec ChatGPT (OpenAI, 2026).

Présentation de l’équipe

Les petits chefs

Quand les saveurs deviennent une œuvre d’art

Concours culturel-éducatif de l’Institution Louisette-Marie Arnaud 2026–2027
Établissement: Colegio Clemente Althaus
Groupe: ADOS 1
Ville et pays: Lima, Pérou

Accompagnement pédagogique

Ada Lucía González Baffigo, professeure de français. Accompagnement pédagogique et supervision de la révision éditoriale.

Élèves rédacteurs

Daniela Alessandra Chambergo Mino, 12 ans, ADOS 1.
Flavia Ximena Xhávez Reyes, 12 ans, ADOS 1.
Xavi Mateo Luna Contreras, 10 ans, ADOS 1.
Eduardo Joaquín Reto Minaya, 11 ans, ADOS 1.

LES PETITS CHEFS

Quand les saveurs deviennent une œuvre d'art

Les personnages sont:

- Celui qui aime mange: Mathieu
- La méchante: Paula
- Le beau: Charles
- La vilaine: Hermenegilda
- Etudiant français Normal: Adrien
- Etudiante sympa française: Adèle
- Etudiant compétitif français: Paul
- Etudiante compétitif française: Marie
- Le chef: Louis

Ils veulent découvrir la cuisine française avec leur classe.

L'invitation mystérieuse

Un jour, en classe, les élèves trouvent une lettre sur le bureau de leur professeur. Ils voient qu'il s'agit d'une invitation venant de France. L'invitation dit: «Voici une invitation pour Paris. Votre classe a été sélectionnée grâce aux bons résultats et aux performances scolaires de vos élèves. Mais malheureusement, seuls quatre d'entre eux ont été choisis pour s'y rendre» Les élèves s'exclament: «Regardez, une invitation pour Paris! Notre classe a été sélectionnée pour un voyage dans cette ville merveilleuse. Il est précisé que seuls les élèves les plus brillants de l'école partiront: Mathieu, Paula, Charles et Hermenegilda.» Tout le monde applaudit avec enthousiasme, mais ils remarquent soudain une autre information au bas du papier: «Les élèves sélectionnés iront dans une école prestigieuse pour apprendre la cuisine française.» «L'école est-elle vraiment à Paris?» demande un camarade avec curiosité. Tous répondent par l'affirmative à l'unisson, puis félicitent chaleureusement les camarades qui auront la chance extraordinaire de fréquenter cette fameuse école de cuisine française. Mathieu jubile déjà à l'idée de goûter à de délicieux plats. Paula et Hermenegilda préparent déjà leurs sombres manigances pour éclipser le calme et raisonnable Charles. C'est ainsi que commence une grande, passionnante et longue aventure gastronomique pour ces quatre enfants particulièrement chanceux.

Bienvenue à Paris



Les enfants partent en voyage à Paris avec leurs parents. Le trajet fut très long et, à leur arrivée, épuisés, ils décidèrent de se reposer le premier jour. Le lendemain matin, ils se retrouvèrent dans un parc avant de se rendre à l'école pour leur sortie scolaire. Malheureusement, Mathieu avait oublié de mettre son réveil et rata le bus. C'est alors, en arrivant à l'école de cuisine, qu'ils aperçurent un immense portail portant l'inscription «L'École Culinaire». À l'entrée, un chef très élégant les accueillit: «Bienvenue dans notre école de cuisine. Nous vous avons sélectionnés pour vos excellents résultats scolaires et c'est un plaisir de vous faire visiter nos installations.» Le chef les conduisit à la cuisine et expliqua: «Voici la cuisine de l'école où les grands chefs apprennent à créer des plats qui révolutionneront le monde.» Tous étaient ravis, sauf Hermenegilda. Désireuse d'être la meilleure, elle demanda directement au chef: «Pouvons-nous préparer un plat pour découvrir la cuisine française?» Le chef répondit: «Bien sûr, c'est pour cela que nous sommes là!» Tout le monde se mit au travail; le chef forma des binômes: Paula avec Hermenegilda et Charles avec Mathieu. Leur enthousiasme était palpable, et avec l'aide de leurs parents, ils allaient préparer un délicieux repas français.







Épisode 1: Un problème en cuisine

Les étudiants seront confrontés à un problème en cuisine.

L'École des Petits Chefs

Alors qu'ils s'apprêtaient à commencer à cuisiner, Hermenegilda suggéra: «Et si on faisait un concours?» Le chef répondit: «Bien sûr, organisons un concours entre les deux équipes.» Hermenegilda était persuadée d'être la meilleure et que rien ni personne ne pourrait l'arrêter. Le chef dit: «Très bien, j'appelle les juges. Ils seront là dans dix minutes.» Ils attendirent, réfléchissant au plat qu'ils allaient préparer, avant d'entrer en cuisine. La pièce était bondée ; personne ne s'attendait à ce que le chef invite du public en plus des quatre autres candidats d'une école française – Paul avec Marie et Adrien avec Adèle – et l'atmosphère était tendue. Au bout d'un moment, le concours fut annoncé. Le chef allait présenter l'école: tout ce qu'elle proposait, comment s'y rendre et à quoi ressemblait l'uniforme des futurs élèves. «Je vais vous présenter l'école», dit le chef. «Elle s'appelle École Culinaire.» L'école dispose d'une cuisine pour les élèves avancés, d'une cour de récréation, d'une salle de classe équipée d'ustensiles de cuisine tels que spatules, casseroles et poêles, ainsi que de salles de classe spacieuses pour l'apprentissage des techniques culinaires, des accords mets et vins, et bien plus encore. L'école est située sur la rue principale du quartier de la Frairie. Tournez à droite sur l'avenue Diderot, en face du cinéma. L'uniforme scolaire des filles se compose d'une jupe écossaise bleue, de chaussettes hautes, de baskets et d'un polo à l'effigie de l'école. L'uniforme des garçons se compose d'un pantalon bleu, d'un polo à l'effigie de l'école et de baskets blanches. Enfin, permettez-moi de me présenter. Bonjour à tous, je m'appelle Roberto, le proviseur adjoint de cette école, et je souhaite à ces merveilleux élèves beaucoup de succès. Une dernière chose: si vous rencontrez le moindre problème, je suis là avec mes élèves et je serai ravi de vous aider. Enfin, voici les cinq règles de ce concours: interdiction de courir, vous devez écouter le chef lorsqu'il parle, interdiction de parler aux autres candidats, interdiction de saboter quoi que ce soit, et enfin, vous pouvez utiliser tous les ustensiles de cuisine. À un moment donné, le chef a annoncé le début de la compétition. Ensuite, chacun a dû se présenter aux quatre autres candidats. Adrien et Adèle étaient très sympathiques, mais Paul et Marie étaient très compétitifs, ce qui a rendu Hermenegilda et Paula nerveuses. Enfin, chacun s'est rendu à son poste de travail pour commencer à cuisiner.

Le test diagnostique

«Quoi? Sérieusement, beurk!» s'exclama Paula.
«Mathieu, ne mange pas le manjar blanco!» s'écria Charles.
«3… 2… 1… Partez!»
«Dépêche-toi, Hermenegilda, je n'ai pas toute la journée pour préparer ces escargots de Bourgogne! »



«Oui, j'arrive, je vais me dépêcher!» répondit Hermenegilda.
Ils se mirent rapidement au travail, trouvèrent des chariots et commencèrent à chercher les ingrédients nécessaires à la préparation de leur plat français.
Pendant ce temps, un groupe avait déjà fini de choisir ses ingrédients: c'était le groupe de Charles; ils étaient prêts à préparer leur crêpe.
Mais à ce moment-là, Paula et Hermenegilda les devancèrent car elles étaient en compétition avec Paul et Marie.



Paul et Marie étaient des élèves d'un autre lycée (en France, plu al als précisément) qui s'étaient également qualifiés pour le concours et devaient préparer une quiche lorraine, un autre plat typiquement français.
Tout le monde utilisait des légumes, comme le groupe d'Adèle et Adrien, qui préparait une ratatouille, un autre plat typiquement français.



«45 minutes!» annonça le chef.
Dans le groupe de Charles et Mathieu, un événement sensationnel se produisit. Mathieu prit un morceau de fromage (qui était salé) et le goûta. Il se transforma rapidement en une sorte d'œuvre d'art, qui disparut aussitôt avalée. Un peu plus tard, il tente la même chose avec du pain et obtient le même résultat. Il décida alors de combiner les deux saveurs et, merveilleusement, une explosion de saveurs retentit dans son esprit.



Le juge apprécia le travail de ce groupe, le trouvant très organisé et méticuleux, plus que les autres.
«Il reste 20 minutes!» annonça le chef.
Paula, Hermenegilda, Paul et Marie étaient en compétition pour le titre du meilleur plat.
«Notre dessert est prêt!» annonça le groupe de Charles et Mathieu.
«Notre plat est prêt aussi!» dirent Adrien et Adèle.
«Dix minutes!» annonça le chef. Les deux groupes restants ne se souviennent plus de gagner ou de perdre; ils voulaient simplement remettre leurs plats au juge.
«Allez, on n'a plus qu'à mettre les plantes!»
«Allez, on n'a plus qu'à les faire cuire!»
«Une minute!» dit le chef.
«D'accord, remettez-les!» s'exclamèrent-ils en chœur.
«C'est fait!» Les deux groupes restants avaient remis leurs plats.
«Parfait, maintenant je vais les goûter!» dit le chef.

Épisode 2: La première classe

Les étudiants apprendront des techniques culinaires.



Dix minutes plus tard, le chef annonce les résultats.

«Première place, avec 9/10, pour le groupe de Mathieu et Charles.» Applaudissements.

«Deuxième place, avec 8,5/10, pour le groupe d'Adrien et Adèle.» Cette fois, tout le monde applaudit sauf Paula.

«Troisième place, avec 7/10, pour le groupe de Paul et Marie.» Applaudissements, sauf pour le groupe d' Hermenegilda.

«Et dernière place, avec 6/10, pour le groupe de Paula et Hermenegilda.» Applaudissements, sauf pour Paula, qui applaudit à contrecœur. «Excusez-moi de ne pas m'être présenté. Je suis le chef Louis, ou Monsieur Louis. Nous allons maintenant apprendre à garder notre espace de travail propre et organisé. Nous allons aussi utiliser nos cinq sens et voir ce que nous pouvons faire en cuisine.» Aujourd'hui, ils prépareront des macarons. Ils aideront les autres cuisiniers. Que le compte à rebours commence! La minuterie sonne, indiquant qu'il reste une demi-heure pour terminer la préparation. Elles tamisent les ingrédients secs : la poudre d'amandes et le sucre glace sont passés deux ou trois fois au tamis fin pour éliminer les grumeaux.

Pour la meringue, Paula et Hermenegilda montent les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule, en ajoutant progressivement du sucre jusqu'à l'obtention de pics fermes. Elles incorporent ensuite délicatement les ingrédients secs à la meringue en trois fois. Elles mélangent à la spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Elles transfèrent la pâte dans une poche à douille. À l'aide de la poche, elles dressent de petits cercles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Elles laissent reposer les macarons 30 minutes. Elles les font cuire à environ 140-150 °C (285-300 °F) pendant 12 à 14 minutes. Elles les garnissent de coques de crème à la fraise. Une fois la préparation terminée, le chef déclara: «Très bien, mais l'objectif n'était pas d'évaluer votre technique culinaire, mais plutôt de vérifier l'organisation de votre espace de travail. Maintenant que tout le monde a terminé, rangeons.» Tous obéirent. «Regardez, vous avez utilisé vos cinq sens!» s'exclama Paula. «Quelqu'un peut-il m'expliquer comment?» Paula expliqua qu'ils avaient utilisé leur odorat pour identifier tous les ingrédients, leur vue pour éviter de faire tomber quoi que ce soit et manipuler les aliments avec précision, leur goût pour contrôler le temps de cuisson, leur toucher pour s'assurer que les macarons étaient croustillants et non mous, et enfin, leur ouïe pour écouter attentivement les instructions du chef Louis. Il remercia Paula pour ses explications claires et déclara que tout était parfait et que toute personne intéressée était la bienvenue pour étudier à l'école. «Les portes de cette école sont ouvertes aux étudiants comme vous. Nous apprécions votre soutien.» Vous pouvez retourner dans votre pays, mais si vous le souhaitez, vous pouvez rester ici. Tous les étudiants reçoivent une bourse. Nous espérons vous revoir bientôt.

Épisode 3: Le mystérieux ingrédient

Les étudiants apprendront à travailler en équipe.



Le lendemain, les étudiants retournèrent à l'École Culinaire. Ils étaient un peu fatigués après le concours de la veille, mais ils étaient quand même contents de revenir. Quand ils entrèrent dans la cuisine, le chef Louis les attendait. «Bonjour tout le monde! Vous êtes prêts pour aujourd'hui?» «Oui!» répondirent les étudiants. Mathieu regarda la cuisine. «Chef, qu'est-ce qu'on va faire aujourd'hui?» Le chef Louis sourit. «Aujourd'hui, nous allons faire un petit défi.» Tout le monde devint curieux. «Un défi?» demanda Paula. «Oui. Chaque équipe va recevoir une boîte avec différents ingrédients. Vous devrez préparer un plat avec seulement ces ingrédients.» «Ça a l'air facile», dit Hermenegilda. Le chef donna une boîte à chaque équipe. «Vous avez trente minutes. Bonne chance!» «Trois... deux... un... commencez!» Tout le monde ouvrit rapidement sa boîte.Paula regarda les ingrédients. «Nous avons des tomates, des pommes de terre, des carottes et du fromage.» Hermenegilda réfléchit. «On peut faire quelque chose avec ça.» Pendant ce temps, Mathieu avait déjà pris une tomate. «Je peux la manger?» Charles le regarda. «Non, Mathieu! On doit cuisiner avec!» «D'accord...» répondit Mathieu avec une petite déception. Paul et Marie travaillaient très rapidement. «Allez, allez! Il faut finir avant les autres!» dit Paul. Marie commença à couper les légumes. «Fais attention! Tu vas trop vite!» Pendant ce temps, Hermenegilda cherchait quelque chose dans la boîte. «Attends... Il manque un ingrédient!» Paula regarda la boîte. «Tu as raison. Il n'y a pas de riz.» Hermenegilda commença à paniquer. «Mais comment on va faire?» Le chef Louis arriva. «Quel est le problème?» «Chef, il nous manque un ingrédient», expliqua Paula. Le chef regarda les ingrédients. «Vous devez faire le plat avec ce que vous avez. En cuisine, il y a parfois des problèmes. Il faut trouver une solution.» Hermenegilda resta silencieuse pendant quelques secondes. «Alors... Pourquoi ne pas faire des pommes de terre avec les légumes et le fromage?» Paula sourit. «Oui! C'est une bonne idée.» Les deux filles commencèrent à cuisiner ensemble. Au début, elles avaient quelques problèmes. «Paula, passe-moi le fromage!» «Attends, je coupe les carottes!» «Ah, d'accord!» Petit à petit, elles commencèrent à mieux travailler ensemble. «Tu vois?» dit Paula. «C'est plus facile quand on travaille ensemble.» Hermenegilda sourit. «Oui... tu as raison.» Après trente minutes, le chef Louis demanda à tout le monde d'arrêter. «Le temps est terminé!» Les étudiants posèrent leurs plats sur la table. Le chef goûta chaque plat. «Très bien. Mais aujourd'hui, je ne regarde pas seulement le goût. Je regarde aussi votre façon de travailler.» Il regarde les quatre équipes. «Vous avez tous eu des problèmes, mais vous avez trouvé des solutions. C'est très important en cuisine.» Paula regarde Hermenegilda. «Finalement, ce n'était pas si mal.» «Oui», répondit Hermenegilda. «Mais la prochaine fois, je veux gagner!» Paula rigola. «On verra!» Tout le monde commença à ranger la cuisine. Mais pendant que le chef Louis rangeait les boîtes, il trouva une petite feuille sous une table. Il la ramassa. Sur la feuille, il y avait seulement quelques mots: «Vous n'avez encore rien vu...» Le chef Louis regarda autour de lui. «Mais... qui a écrit ça?»

Épisode 4: En créant de nouveaux plats

Les étudiants laissent libre cours à leur imagination.

À ce moment-là, la cheffe se demanda qui avait bien pu écrire ce mot, mais elle n'y accorda pas plus d'importance; elle annonça à ses élèves que le cours était terminé et qu'elle les attendait le lendemain. Les élèves étaient enthousiastes à l'idée de l'aventure qui les attendait le lendemain. En arrivant à l'école de cuisine, la cheffe Louise les attendait à la porte avec un grand sourire: «Bonjour à tous! Êtes-vous prêts pour un nouveau défi?». Tous acquiescèrent, très excités. Une fois en cuisine, la cheffe Louise leur expliqua ce qu'ils allaient faire: ce jour-là, ils devaient réinventer un plat ou en créer un nouveau. Tous furent surpris, car ils n'avaient jamais fait une chose pareille. La cheffe Louise précisa qu'ils devaient concevoir le plat avec le partenaire qui leur avait été assigné lors du premier cours. Tout le monde se réjouit, à l'exception d'Hermenegilda et de Paula. Elles demandèrent à la cheffe Louise si elles pouvaient choisir une autre partenaire, mais celle-ci leur répondit qu'elles devaient s'entraider. Elles se regardèrent et finirent par accepter. Paula prévint Hermenegilda de ne pas gâcher le défi ; ce à quoi Hermenegilda répliqua qu'en réalité, c'était Paula qui avait tout gâché la dernière fois. La cheffe Louise leur ordonna de regagner leurs postes et d'attendre le signal pour commencer à cuisiner. L'équipe formée par Mathieu et Charles décida de préparer un dessert baptisé «Douce fraîcheur»: une base de génoise recouverte de fraises et de chocolat, suivie d'une autre couche de génoise garnie de crème au caramel, pour finir avec une dernière couche de génoise surmontée de crème fouettée. Ils déclarèrent que c'était prêt. De leur côté, Adrien et Adèle annoncèrent qu'ils allaient préparer des «champús» à la figue; les ingrédients étaient 1 kg de figues, 1 pomme et 1 coing. De la pulpe de corossol (selon les goûts), 250 g de maïs «mote» (mis à tremper la veille et cuit dans l'eau) ou de la farine de maïs, 1,5 à 3 litres d'eau, des bâtons de cannelle et des clous de girofle, de la «chancaca» (sucre de canne complet / panela) ou du sucre, selon les goûts. Hermenegilda et Paula décidèrent de se mettre au travail, tout comme Paul et Marie le dessert s'appelle glacé Royale Liste des ingrédients: Glace à la fraise Pomme Crème au chocolat blanc Fraise Myrtilles, Fudge, Cerise La cheffe Louise demanda: «Êtes-vous prêts?» et donna un coup de sifflet; alors, tout le monde se mit à cuisiner. La cheffe Louise s'apprêtait à désigner la meilleure création lorsqu'elle sentit quelque chose dans sa poche: c'était un autre mot qui disait: «Quelque chose de grave va arriver...»

Nom	Le soleil creatif
Ingrédients	Quinoa, Poulet, avocat, mangue, fromage frais
Couleurs	Jaune, vert, orange, blanc
Forme	Ronde comme le soleil
Saveurs	Douce et salée
Émotion	Joie, fierté et gourmandise

Épisode 5: Cuisine libre

Les étudiants sont libres de cuisiner.

Le lendemain, très tôt le matin, le chef Louis est venu à l'académie. Il a réuni tous les élèves de la classe de cuisine et leur a demandé, d'un ton calme, de préparer un nouveau plat pour s'entraîner. Les élèves se sont montrés très enthousiastes — bien que l'un d'eux ait été très triste à l'idée de devoir bientôt quitter Paris — et ont accepté de se mettre aux fourneaux. Le groupe de Charles a choisi de cuisiner la célèbre et incroyable ratatouille, ce plat à base de légumes; le groupe d'Adrien et Adèle a opté pour le délicieux bœuf bourguignon, cette viande savoureuse mijotée au vin; le groupe de Paul et Marie s'est lancé dans la confection de petits macarons colorés et gourmands ; enfin, le groupe de Paula et Hermenegilda a puisé dans la tradition pour préparer les fascinants — et étonnamment délicieux — escargots de Bourgogne. Une fois leurs plats terminés, le chef Louis a proposé aux élèves de réaliser, tous ensemble, une grande et superbe affiche — colorée et percutante — illustrant les difficultés, les problèmes ou les défis auxquels les chefs sont confrontés, ainsi que les solutions pour y remédier. Ravis, les élèves se sont immédiatement mis au travail. Voici, au final, l'incroyable affiche que tous les élèves de la classe ont réalisée ensemble, en équipe:





Épisode 6: Un menu

Les élèves apprennent les différentes parties d'un menu.









C'était l'avant-dernier jour de cours de cuisine; ils étaient prêts pour la séance du jour.
Le chef Louis a commencé par expliquer la composition d'un menu:
«Un menu se divise en plusieurs parties: d'abord l'entrée, composée de plats légers, puis les salades à base de légumes; viennent ensuite les fromages, suivis des plats de résistance, plus consistants. Enfin, on termine par les desserts et les boissons sucrées.»
«Ah, je comprends. Mais est-ce que ce sont les règles de la cuisine?» a demandé Paula.
«Ce ne sont pas des règles de cuisine à proprement parler, mais plutôt la structure d'un menu. Les règles de la cuisine, c'est qu'il faut être ordonné et cuisiner avec ce que l'on a; c'est aussi le fait que tout le monde peut cuisiner: voilà notre règle.»
«Et comment doit être un restaurant?» a demandé Marie.
«Un restaurant doit être ordonné et propre; outre une bonne organisation, il doit être très respecté par ses clients», a expliqué le chef Louis.
«Pour commencer, vous devrez préparer un menu complet. Je vous ai apporté de nouveaux ingrédients, comme du poisson, pour que vous puissiez les cuisiner. N'oubliez pas que vous êtes libres de choisir votre thème culinaire.»
«On commence dans: 3... 2... 1... Partez!»
Tout le monde s'est précipité pour prendre un chariot et choisir rapidement ses plats.
Le groupe de Paula avait déjà ses ingrédients prêts pour la cuisson.
Au bout d'un moment, tout le monde préparait son plat de résistance. Paula a demandé à Charles: «Qu'est-ce que tu vas préparer?» Il a répondu: «Je vais faire un coq au vin, et toi?» Elle a répondu: «Je vais préparer de l'aligot.»
Le groupe de Paul en était déjà aux desserts; ils allaient préparer une crème brûlée.
« Il reste trois minutes!»
À ce stade, tout le monde préparait sa boisson. Le groupe d'Adrien préparait une boisson appelée pastis.
«Nous avons terminé!» s'exclamèrent tous les groupes à l'unisson.
«Je vais vous communiquer vos résultats», dit le chef Louis.
Une demi-heure s'écoula avant qu'ils ne découvrent enfin leurs résultats.
«Vous avez tous réussi l'épreuve; passez une bonne journée», dit-il.
Et le cours prit fin.

Épisode 7: Les adieux?

Les étudiants préparent leur dernier plat en France; reviendront-ils?

Le lendemain, la chef Louise accueille chaleureusement les élèves.
«Au cours de ce bref parcours d'apprentissage que nous avons partagé, vous avez relevé plusieurs défis et êtes devenus des chefs capables de réaliser de véritables chefs-d'œuvre. Pour ce dernier plat, nous allons nous remémorer chaque étape que nous avons franchie ensemble. Ce dernier plat sera aux choix. Vous pouvez en créer un nouveau en utilisant les ingrédients et les techniques dejà enseignés, ou bien préparer l'une des recettes précédents.» Paula rit un peu. «Je suppose que ça vaut le coup d'essayer au moins une fois…». Hermenegilda hoche la tête. «Oui, même si on a passé tous les cours à faire les idiotes dans la cuisine. On pourrait refaire la recette qui nous a le moins réussi, pour se racheter.». Paul et Marie ont décidé de faire de la gelée. «Préparons notre dessert préféré pour clôturer ce cours!». Mathieu et Charles ont décidé de travailler ensemble. Mathieu et Charles ont décidé de travailler ensemble. «Nous pensons que le chef est la personne la plus importante en cuisine. La cuisine est un endroit bondé d'art et d'imagination. Nous allons créer un plat digne de rendre hommage à la chef Louise!», ont-ils déclaré, ravis. «Les couleurs et les saveurs, c'est important aussi!», souligne Mathieu en riant.
Adrien et Adèle ont décidé de préparer un dessert traditionnel français: la crème brûlée.
Le chef Louise observait avec joie les élèves qui coupant, faisant frire, faisant bouillir et s'activant dans tous les sens. «Je suis fier des progrès que vous parvenez à faire», dit-il aux élèves. «Professeur, on a fini!» s'écrièrent-ils tous à l'unisson. «Même si ce cours n'est pas noté, comme c'est le dernier, ceux qui auront réalisé le plat le plus réussi recevront des félicitations. Voyons voir ces plats.» Dit le chef Louise.
Les premiers à passer sont Adrien et Adèle. «Le métier de chef nous semble très amusant et incroyable, aussi doux qu'un dessert. Espérons que la crème brûlée traduira bien nos sentiments.».
Voici Mathieu et Charles. «Nous voulions rendre hommage aux chefs qui nous inspirent à laisser libre cours à notre imagination et à notre créativité dans chaque plat.». Hermenegilda et Paula poursuivent: «Pour nous rattraper, professeur, nous avons décidé de refaire la recette de pommes de terre et de salade qui avait échoué, afin de corriger notre erreur. Cette fois-ci, nous avons mis en pratique tout ce que nous avions appris.» Paul et Marie sont les derniers. «Nous voulions terminer ce petit cours de cuisine en préparant notre dessert préféré, professeur. Ce n'est pas compliqué en soi, alors nous avons décidé de mettre à profit d'autres connaissances en matière de desserts pour y ajouter des éléments supplémentaires.». La chef Louise se lève de sa chaise après avoir goûté le dernier plat. «Tous les plats étaient merveilleux. Ils reflètent tout ce que vous avez appris au cours de ce petit stage de cuisine française. Je tiens à ce que vous sachiez qu'il n'y a pas vraiment de chef parfait. Toute la cuisine, chacun d'entre vous, est excellent.». Faites une petite pause avant de continuer. «Si vous décidez, au final, de vous engager sur cette merveilleuse voie qu'est la cuisine, vous savez où me trouver. Un grand bravo à vous tous, mes chers petits chefs! Félicitations! Vous avez tous réussi le cours de cuisine française artistique.» Tous les étudiants ont quitté Paris en exprimant leur gratitude pour ce stage au cours duquel ils ont beaucoup appris et vécu de

nombreuses expériences. Il est probable que certains d'entre eux deviennent un jour des chefs capables de créer de véritables œuvres d'art.

Tout d'abord, on place une boule de glace à la fraise au centre d'une assiette. Ensuite, on verse du fudge sur la glace et on y dépose une cerise au sommet; on ajoute des pommes sur les côtés et de la crème au chocolat blanc tout autour de la glace. Enfin, on dispose des fraises et des myrtilles sur la crème au chocolat blanc.

Nos Conclusions:

Ma conclusion: Daniela
Pour moi, un chef est la personne qui dirige la cuisine.
La cuisine est un art qui donne lieu à des inventions incroyables, nécessitant de la pratique et de l'imagination.
Les couleurs et les formes sont très intéressantes, car chaque plat possède ses propres formes et couleurs.
Notre création représente les éléments que l'on peut utiliser pour créer.

Ma conclusion: Xavi
Pour moi, un chef est une profession incroyable et amusante.
La cuisine est un art parce que tu utilises ta créativité pour préparer les plats..
Les couleurs et les formes sont supers et intéressants.
Notre création représente l'effort et la douceur d'un chef.

Ma conclusion: Eduardo
Pour moi, un chef est une personne qui trouve l'inspiration pour préparer des plats avec art
La cuisine est un art parce que s'inspire des saveurs ancestrales.
Les couleurs et les formes a une influence sur la nourriture
Notre création représente les émotions et les traditions transmises lors de la préparation de la cuisine française.

Ma conclusion: Flavia
Pour moi, un chef est une personne très douée pour cuisiner et inventer de nouvelles recettes.
La cuisine est un art dans la création des plats.
Les couleurs et les formes sont une inspiration.
Notre création représente les choses que les petits chefs peuvent faire.

Références bibliographiques

- UNESCO. (s. f.). *Le repas gastronomique des Français*. Patrimoine culturel immatériel. https://ich.unesco.org/fr/RL/00437
- BBC Food. (s. f.). *French recipes*. BBC. https://www.bbc.com/food/cuisines/french
- BBC Scotland. (s. f.). *Macaroons*. BBC Radio Scotland. https://downloads.bbc.co.uk/radioscotland/recipes/WK18_Macaroons.pdf
- Library of Congress. (s. f.). *French Regional Cuisine & Cookbooks*. https://guides.loc.gov/food-wine-cafe-culture-paris-france/regional-recipes-cookbooks
- Métayer, N. (s. d.-c). *Recettes.* https://ninametayer.com/category/recettes/