

Un pro aux commandes des ateliers « pâtisserie » à l'Étoile



Chaque recette est suivie à la lettre.

À la MJC Étoile, chaque mercredi matin, les enfants peuvent participer à l'atelier « pâtisserie » encadré par Jonathan André, directeur de la section loisir pour les 6 à 13 ans.

Outre sa formation d'animateur, Jonathan André est titulaire d'un CAP pâtisserie et d'un Bac pro en boulangerie. « J'ai voulu transmettre ce que j'ai appris par ailleurs et donner aux enfants les bonnes bases et les bons gestes pour réussir un gâteau. » L'année commence par des recettes simples. « Aujourd'hui, c'est l'incontournable gâteau au yaourt, par exemple. » Puis, les petits mitrons apprendront à faire des cookies, des cakes, de la pâte à choux, des recettes plus techniques. « Nous concluons au printemps avec des recettes avec des fraises, par exemple. »

• Des techniques de pros

A la MJC Étoile, les enfants apprennent des techniques de professionnels et repartent avec les fiches recettes qui s'ajoutent les unes aux autres dans un classeur, suivant l'avancement des cours.

Pendant les vacances scolaires, les animateurs proposent des activités et les enfants y ajoutent celle dont ils ont envie. Ce matin-là, on sentait comme un air d'Halloween dans la MJC.

Pour les enfants qui souhaiteraient rejoindre le groupe pâtisserie ou s'inscrire pour les vacances de Toussaint, quelques places sont encore disponibles.