

Reventin-Vaugris

Des écoliers visitent le fournil

Dominique JOSSET -



01 / 02

Installé à Reventin-Vaugris depuis dix-sept ans, Jean-François Fayard a reçu les enfants avec bienveillance. Photo Le DL /Dominique JOSSET



02 / 02

Jean-François Fayard en plein travail lors de la visite des écoliers. Photo Le DL /Dominique JOSSET

•
•

Dans la continuité du programme “De la graine à l’assiette”, visant, sur l’ensemble de l’année scolaire, à découvrir les différentes facettes de notre

alimentation, la classe de CP-CE1 de l'école Paul-Vincensini à Reventin-Vaugris s'est rendue, ce jeudi matin 26 janvier, au fournil du boulanger.

Cette phase de connaissance est menée conjointement par Laëtitia Bieuvelet, professeure des écoles, et Gerard Bailly, de l'association Entrez, c'est ouvert !. Après les fruits et légumes de saison, voici le pain, une des bases des repas quotidiens.

Cette visite portait bien son nom, car du grain de blé à la baguette, les élèves ont pu mesurer le parcours complet de ce qui est le nouveau patrimoine français. Pâtissier de formation, mais aussi boulanger, Jean-François Fayard a expliqué aux enfants et aux accompagnateurs (enseignante et quelques parents) la façon dont il procède pour fabriquer la pâte (toujours la veille), confectionner les différents pains et les temps de cuisson. À titre d'exemple et hormis tous les pains spéciaux, il produit journallement environ 130 baguettes. La cuisson dure 22 minutes. Il a précisé que sa méthode peut être légèrement différente de celle d'autres boulangers. Les enfants ont été également étonnés d'entendre ce boulanger, couvert de farine, dire qu'il se lève tous les jours à 3 heures et qu'il travaille six jours sur sept. À noter aussi que l'odeur du pain chaud sortant du four a ravi petits et grands. Une dégustation de viennoiseries a suivi.

Pour la visite du fournil, la classe a été divisée en deux. En attendant, le second groupe était entre les mains de Gérard Bailly. Ce dernier a expliqué tout le parcours du blé : de la semence à la farine, en passant par la moisson, les épis et les minoteries.

Ce vendredi 27 janvier, la journée s'est terminée par la dégustation d'une soupe aux carottes, poireaux et pommes de terre que les élèves ont cuisinée. Ils ont trempé des morceaux de différents pains rustiques, au maïs, au froment et au seigle. Ils se sont régalés. Les parents aussi ont partagé cet instant.