



Un atelier périscolaire pour découvrir la cuisine moléculaire

Les élèves de l'école Jean-Baptiste Clément cultivent leur talent culinaire.

L'atelier périscolaire proposé par la société N'Joy explore avec eux les secrets de la cuisine moléculaire, bien plus simple qu'il n'y paraît.

Jeudi 28 mars, il suffit de trois ingrédients, jus de raisin, chocolat et agar-agar, pour créer des chocolats fourrés au raisin. « Le but de ces ateliers est de mêler cuisine et chimie avec des ingrédients simples. Ça fonctionne toujours bien, même avec les élèves qui n'ont pas forcément envie au début du cours. Ils manipulent le verre mesureur, le fouet, et refont parfois les recettes à la maison », explique l'animatrice.

L'association N'Joy propose également des ateliers de light painting, de poterie, d'archéo-dino et sur le handicap, qui amènent de façon ludique des animations scientifiques et créatives.

Mise à jour

23/07/2019

Liens utiles

[Site web de N'joy](#)

[PDF](#)



- [Facebook share](#)
- [Twitter](#)



[Manger local, découvrez le circuit court !](#)



[Des menus bio et des produits locaux à la cantine](#)