

## Des apprentis pâtisseries pas comme les autres

Le temps d'un après-midi, des enfants ont oublié leur parcours familial difficile en s'initiant à la pâtisserie. Grâce aux conseils du chef du restaurant le Rozili et l'aide de l'association Trajectoire de femmes.

### L'initiative

Joues couvertes de farine, vêtements éclaboussés de chocolat, doigts trempant dans la crème pâtissière, rires fusant de toutes parts : hier après-midi au restaurant le Rozili, c'était déjà Noël avant l'heure pour Eric, Sarah, Fanny ou encore Théo (1). Une dizaine d'enfants, âgés de 8 à 11 ans, que suit l'association la Sauvegarde 56. Car ces filles et garçons victimes de maltraitance ont été retirés du domicile de leurs parents sur décision administrative ou judiciaire et sont aujourd'hui placés en famille d'accueil.

Cette invitation à une découverte de la pâtisserie dans la cuisine du chef Mathias Carnot, implanté à l'entrée de la presqu'île de Conleau, est née de l'initiative de l'association Trajectoire de femmes.

« Notre objectif était de réunir avant les fêtes de fin d'année des fratries qui peuvent souffrir de leur séparation. En les faisant entrer dans un monde qu'ils n'ont pas l'habitude de fréquenter. C'est notre cadeau de Noël pour ces enfants qui ne doivent pas être oubliés », expliquent Nora Pouchous et Nathalie Savourel, membres de Trajectoire de femmes qui multiplie des actions sociales et humanitaires depuis plusieurs années.

### Une aide concrète

Mathias Carnot a tout de suite répondu favorablement à la demande de ces deux femmes. « Ça fait plaisir de voir les sourires de ces enfants. Ils sont éveillés, ils échangent et posent de nombreuses questions. Je leur ai ouvert mon restaurant car c'est une action très concrète pour les aider moralement plutôt que de faire un don financier. »

Gâteau au chocolat, bûche aux fruits rouges ou tarte aux pommes, ces apprentis pâtisseries avaient l'embarras du choix pour apprendre à



Pour ces enfants, l'initiation à la pâtisserie a pris des allures de cadeau de Noël grâce à l'initiative de Trajectoire de femmes et aux conseils de l'équipe du Rozili.

La préparation d'une tarte aux pommes s'est révélé un fort moment de partage entre les enfants et les cuisiniers du restaurant.

mélanger beurre, œufs et farine, et pour réaliser une pâtisserie qu'ils ont ensuite dégustée.

« Je n'étais jamais entré dans un restaurant. C'est impressionnant de se retrouver au milieu de toutes ces tables avec leurs couverts », s'étonne Kevin.

« Moi c'est la cuisine d'un chef que je ne connaissais pas. C'est un peu stressant de se retrouver face à tous ces produits et ces casseroles. Mais je vais noter la recette pour

tenter de la refaire toute seule », assure Sarah.

« Ce sont des moments que ces enfants ne sont sans doute pas prêts d'oublier car ils sortent de leur quotidien. Ils en parlaient avec envie depuis déjà plusieurs jours, mais la réalité de confectionner eux-mêmes ces gâteaux a dépassé tous leurs rêves », conclut une éducatrice de la Sauvegarde 56.

Hier soir, chacun est reparti dans sa famille d'accueil le ventre plein,

avec des couleurs plein la tête et des saveurs plein la bouche, et une feuille de papier sur laquelle Mathias Carnot et son équipe ont écrit des recettes qui seront précieusement conservées.

Patrick CERTAIN.

(1) Tous les prénoms sont d'emprunt pour protéger ces mineurs.