

Le mardi 31 mai, nous sommes allés au restaurant du « Cheval Blanc ». Il s'appelle ainsi car il y a très longtemps, quand les voitures n'existaient pas, on voyageait à cheval. Les chevaux pouvaient venir manger dans cette auberge. Les gens ne savaient pas lire, c'est pourquoi un dessin de cheval est resté fixé sur le mur du restaurant.



Quand nous sommes arrivés la maîtresse nous a répartis en deux groupes ; un groupe avec Céline et la maman de Jade C. et l'autre groupe avec la maîtresse et les mamans de Coline et Jade

Dans la cuisine avec Éric :



Sur un plateau des herbes vertes étaient posées, nous les avons senties.

Coline a bien reconnu le romarin, le thym citronné et la menthe. Il y en avait d'autres mais le nom nous échappe. Nous avons senti du poivre, de la cannelle...



Sur la table nous attendaient du chocolat avec les graines de cacao, des chips violettes faites avec des pommes de terre violettes, des algues, ... Nous avons tout goûté et presque tous...

Du sirop d'érable que l'on récolte en faisant un trou dans l'arbre, il avait un goût de café !! Des noix de muscade que l'on râpe pour mettre dans les sauces. Des bâtons de vanille que l'on a pu toucher, nos mains sentaient très bon. Deux sortes de sel, le sel rose que l'on trouve dans les montagnes et le sel blanc récolté dans la mer.

Éric a mis en avant l'importance de la nature car tout ce que nous mangeons vient de la terre ou de la mer.
Il faut en prendre soin.

Dans le salon et la salle à manger avec Monique :

Dans le salon : C'est la pièce où les adultes prennent l'apéritif ou boivent le café. Nous avons vu la cheminée, si elle chauffe de trop il peut y avoir un incendie c'est pour l'éteindre qu'un extincteur y est fixé. Une abbaye faite en sucre est exposée, elle a été réalisée par Éric.

Dans la salle à manger : il y a des chaises et des tables recouvertes de nappes et de napperons. Pour la décoration sur chaque table sont posés une bougie, un menu, une fleur.



Pour mettre la table, nous posons d'abord les assiettes, puis les couverts (fourchette, couteau et cuillère) et les verres. Deux types de verre : un verre à eau et un verre à vin. Il existe trois sortes de vin, le rouge, le rosé et le blanc. On obtient du vin en écrasant les grains de raisin. Nous avons reconnu le pot du poivre avec un trou et celui du sel qui en avait trois.

Sur une table étaient préparés deux saladiers avec d'un côté des fruits et de l'autre des légumes.

Nous avons reconnu :

Pour les fruits : trois bananes, une pomme verte et une pomme rouge....La couleur n'indique pas si elles sont mûres ou pas mais dépend du pommier, un ananas, une orange, une poire, un melon, un pamplemousse (pomelos)...

Pour les légumes : une tomate ronde et des tomates cerises, un concombre et une courgette, la famille des choux avec des brocolis, un chou rouge et un chou blanc, des poivrons rouge, jaune et vert, des carottes, un navet...



Avant de partir nous avons eu la chance de boire un verre de jus de mangue et de manger une part de gâteau au chocolat fait par Éric. Nous sommes partis avec le gâteau posé sur une serviette, nous l'avons mangé en marchant car nous étions en retard.

Avec Éric et Monique nous avons appris beaucoup de choses. Ce fut un très bon après-midi et

le gâteau était

« **super, trop bon** » !!



Un grand merci à Éric et Monique.

