

# De vrais petits chefs!



Jean-François Vermette, Marie Langlois et Megan Masse sont fiers de présenter un plat qu'ils ont eux-mêmes préparé. Ils sont ici accompagnés par l'éducatrice des Cuisines collectives «Bouchée double», Chantal Lambert (2e à gauche). (photo: Vincent Cliche)

## > Vincent Cliche

[vincent.cliche@transcontinental.ca](mailto:vincent.cliche@transcontinental.ca)

**L**es jeunes du Camp de jour Ados ont apprivoisé un nouvel environnement cet été, celui des Cuisines collectives «Bouchée double».

Tout au long de la saison estivale, ces 12 jeunes de 14 à 17 ans ayant des incapacités physiques et intellectuelles ont pris part à différentes activités tournant autour de l'éducation alimentaire. De façon hebdomadaire, ils ont préparé leur propre dîner. «Depuis la fin juin, ils viennent cuisiner un repas santé», indique l'éducatrice des Cuisines collectives, Chantal Lambert.

Santé a été le mot d'ordre cette année. L'animatrice s'entretenait avec les jeunes et leur passait de l'information que les jeunes pouvaient ensuite se servir au moment de la préparation du repas. «On peut choisir des viandes plus maigres, comme le jambon et la dinde, ou y aller avec des produits faits de blé entier

pour leur valeur nutritive. Ils ont aussi découvert des plats exotiques, comme le taboulé.»

Mme Lambert souhaite que ces jeunes puissent ramener ces quelques trucs à la maison et faire eux-mêmes les recettes.

Les 12 jeunes qui ont participé à l'activité ont pris part à un dîner de fin de saison le 5 août dernier, au Centre communautaire de Magog. Comme à chaque atelier, ils ont préparé leur repas, mis la table, desservi les invités et ont fait la vaisselle. Exactement comme dans la vraie vie!



Les 12 jeunes du Camp de jour Ados posent ici en compagnie de leurs accompagnatrices à la fin du dîner de fin de saison, le 5 août dernier.

(photo: Vincent Cliche)