

De la création à l'émotion

Hummm... que ça sentait bon dans la cuisine de la [Ferme Ecole Graines d'Avenir](#) ce jeudi 12 février au matin !

Nous avons eu la chance de participer à un atelier pâtisserie proposé par notre entreprise locale [MZ Pâtisserie](#) à 4 jeunes de la Ferme École.

Un premier atelier pour Léopold, Ismail, Kassym et Kenan, sous le regard bienveillant de Myriam et Amel. Et ils assurent !

Au programme de cette matinée : la confection d'une tarte chocolat / chantilly vanille depuis la pâte jusqu'à la ganache et la déco !

Bonne humeur et amusement garanti pour les jeunes ... tout en apprenant les bases de la pâtisserie : réaliser la pâte sucrée, l'étaler avec soin et la foncer parfaitement.

Puis place à la gourmandise avec la préparation de la ganache, le pochage, et enfin la touche finale : la customisation des tartes avec toute leur imagination.

Spéculoos, feuilles d'or, fleurs comestibles... de vraies créations dignes de chefs !

Après avoir travaillé dans des établissements prestigieux tels que Le Meurice, Pierre Hermé et le Marriott, Myriam crée des pâtisseries qui allient tradition, innovation et équilibre.

Avec Amel, elles transmettent leur passion et leur savoir-faire avec générosité et enthousiasme une fois par mois aux jeunes de la Ferme École Graines d'Avenir.

Bravo aux jeunes artistes pour leur implication et leur sérieux ! Ils peuvent être fiers d'eux !



