

Jurbise, le 24 janvier 2021

Alors que le secteur de l'Horeca est toujours à l'arrêt, « Adoptyourchef » le collectif de chefs à domicile et de traiteurs, continue d'innover en proposant aux écoles maternelles et primaires, des cours de cuisine en ligne ludiques et pédagogiques afin de sensibiliser les enfants à l'importance des produits locaux et l'art du « bien manger ».

La crise sanitaire continuant de plus belle, les chances pour que le secteur de l'Horeca se remette en marche d'ici peu semblent très restreintes ... Dès lors, que faire ? Se laisser noyer par la concurrence toujours plus grandissante des plats en livraison et take-away ou laisser place à la créativité, à l'innovation et à l'originalité ? Le choix fut vite fait pour Xavier Jockmans, chef jurbisien, fondateur du mouvement Adoptyourchef.

Si comme la plupart des acteurs de l'Horeca, Adoptyourchef propose régulièrement des suggestions et menus en livraison partout dans le Hainaut, dans le Brabant wallon et à Bruxelles, le collectif a voulu aller plus loin pour promouvoir les valeurs de partage, d'échange et d'initiation à la cuisine et à la gastronomie.

Après avoir lancé en 2020 une ribambelle d'ateliers de cuisine et de pâtisserie en live depuis la plateforme Zoom, destinées à partager ses connaissances et sa passion culinaires aux familles et gourmands de tous âges confondus, le Chef Jockmans a souhaité se tourner vers les enseignants et élèves de maternelle et de primaire dont le quotidien scolaire est souvent chamboulé en cette période de crise.

Toujours dans une logique d'échange, de partage de connaissance, de pédagogie et de découvertes, le Chef rejoint les enseignants et les élèves pour l'apprentissage d'une ou plusieurs recettes, proposées au préalable selon les souhaits du corps enseignant et/ou la matière vue en classe (par ex : cuisine du Moyen-Âge...). En plus de l'organisation de l'atelier,

Adoptyourchef offre un dossier pédagogique construit autour des recettes réalisées et adapté au niveau des élèves, réalisé en collaboration avec une enseignante du primaire.

Début janvier, le Chef Xavier Jockmans a réalisé ce type d'atelier cuisine en live dans une école primaire bruxelloise à l'occasion de l'Épiphanie. L'occasion rêvée pour les élèves d'en apprendre davantage sur cette fête et sur la traditionnelle galette des Rois grâce au dossier pédagogique remis, mais aussi de passer un chouette moment de partage lors de la réalisation en live de la recette.



Prise de contact et mise en place de l'atelier avec les enseignantes.

Échanges, partage avec les élèves. Présentation de la recette. Le tout, en toute sécurité : en live, via Zoom.



Réalisation de la recette de la galette des rois normande, en live via Zoom, avec le Chef.

Réalisation de la galette des rois, en petits groupes.




Galettes des rois réalisées par les élèves et le dossier pédagogique (ici autour de l'Épiphanie et de la galette des rois) accompagnant chacun des ateliers proposés aux écoles.

Les prochains cours de cuisine pédagogiques à destination des écoles sont prévus les 2, 3, 4 et 5 février prochains. Ces ateliers sont tout à fait accessibles à la presse et aux journalistes afin de pouvoir s'immiscer au cœur même de l'activité proposée. N'hésitez pas à prendre contact avec le chef Xavier Jockmans aux coordonnées indiquées ci-dessous pour y avoir accès et pour recevoir de plus amples informations.

CONTACT PRESSE

#ADOPTYOURCHEF
xavier@adoptyourchef.com
communication@adoptyourchef.com
(+32) 0467 12 37 73

www.adoptyourchef.com

 Adopt your Chef

 adoptyourchef