

Quand les fillettes font la cuisine

« Le Républicain Lorrain » du 22 novembre 1950

Notre cité possède une vaste école ménagère, ce qui permet amplement aux jeunes filles de se familiariser avec les différents travaux dont l'utilité se manifesterait plus tard, et d'une façon plus sensible au sein du foyer.

Avant ce stade, il nous faut dire également que cet enseignement permet déjà à la maman d'enregistrer un soulagement évident dans l'accomplissement des travaux journaliers.

A côté de cette éducation, obtenue à l'école Ste-Ségolène, Mme Logié directrice de l'école communale, donne également à ses élèves, âgées de 10 à 13 ans, une première et utile notion qui permettra à ces enfants d'aborder sans hésitation les tâches qui leur seront réservées.

L'ORGANISATION

Vingt-huit élèves, réparties en quatre groupes, chacune ayant « son chef d'équipe », sont appelées à tour de rôle, à participer à la confection d'un repas complet. Pour ce faire une cuisinière électrique, installée à même la classe, est mise à la disposition de ces charmantes cuisinières en herbe. Cependant, avant de procéder à la confection d'un repas, ces dernières ont, auparavant, pour mission de fournir matières grasses, viande et légumes ; le reste est payé par la coopérative scolaire. Nous avons pu, grâce à la complaisance de Mme Logié, assister à la confection d'un récent repas qui fut dégusté ensuite par les jeunes « cuistots ».

Nous devons dire que l'élaboration et la confection de celui-ci ne semble pas avoir l'effet, sur tous ces joyeux

caractères, d'une contrainte ou plutôt d'un ennui. Chacune, en effet, s'empresse (l'on se brûle bien quelques fois un peu les doigts) à la réussite de ce qui, tout à l'heure charmera les palais.

Voici donc le copieux menu que, ce dernier samedi, il fallait préparer : potage, rôti, purée, tarte à la crème (préparée à l'école), petits gâteaux ; le tout revenant à chaque élève à cent francs.*

Comme nous le soulignons, un petit « chef d'équipe » (qui nous a fait préparer un si délicieux café) surveille tout en mettant « la main à la pâte », et sera responsable devant Mme la Directrice de l'exécution de cette petite œuvre, car, n'est ce pas, à cet âge, ne songe-t-on pas plutôt à jouer à la poupée ?

En dehors du travail manuel, de ce travail intellectuel, il est heureux de constater, dans l'enseignement, la place prise par ces cours ménagers. Ceux-ci, en effet, font partie d'un programme élaboré en 1947, dont il est heureux d'en constater l'application. Aussi, et cela n'est pas des conclusions qu'il faudrait dire, mais cet enseignement complète avantagement ceux précités.

Nous féliciterons donc tous ceux qui se dévouent et facilitent à nos enfants, en leur permettant d'acquérir un magnifique bagage, leur entrée dans la vie.

*NDLR : la somme indiquée par le journaliste représente 3 euros valeur 2012.



Mme Logié, entourée de ses élèves qui, à tour de rôle et par groupes de sept, procèdent chaque quinze jours à la confection de petits plats. (Photo Eustache)