

Manger de la soupe fait grandir !

• LE 06/11/2019 A 05:00



Photo HD La convivialité était de mise autour du bol de soupe. Photo RL

C'était, et c'est toujours le prétexte avancé pour faire manger de la soupe aux enfants, mais ceux-ci rechignent souvent devant le bol. Pour preuve, à l'occasion du Bar à soupes de la CLCV, très peu de bambins s'y sont aventurés, mais quelque 120 adultes se sont empressés de venir déguster des délices de soupes concoctées par les bénévoles de diverses associations, Jardins familiaux, Apsis Emergence, et CLCV. Il y en avait pour tous les palais, shorba, potimarron, camembert, harira, orties, fanes de radis, oignons.

Au total, dix-sept soupes bio aussi diverses que variées, bien loin des soupes en carton ou en sachet. Sans compter le pain oriental artisanal, la charcuterie bio locale, les miels et boissons locaux.

Une soirée riche d'enseignements aussi, car un livret de recettes réalisé par Aurélia, l'adulte relais de la CLCV, a permis aux familles de découvrir certains secrets de réalisation, quelquefois avec des restes de plats, tout cela dans un esprit d'économies budgétaires, mais également afin d'éviter au maximum le gaspillage alimentaire.

Cette soirée organisée dans le cadre de la Semaine du goût, a, comme les années précédentes, rencontré un franc succès, et rendez-vous est d'ores et déjà pris pour 2020.