

54^{ème} Congrès International de l'ICEM – Pédagogie Freinet

Lettre n°8 - Juillet 2019

Infos

Le congrès est **complet** ! (depuis plus d'un mois !)

Il restera quelques places à la journée.

Les congressistes recevront par mail les liens vers :

- la grille détaillée du congrès
- le journal 0
- des Framas pour organiser des covoiturages
- ...

La grille générale (provisoire) est prête, elle est disponible sur le site :

<https://www.icem-pedagogie-freinet.org/congres-angers-2019>

avec toutes les autres informations utiles.

L'apéro des régions

Un congrès, c'est beaucoup de sérieux mais ce sont aussi des moments de détente. Dans ce but et uniquement dans ce but, nous proposons aux participants un apéro des régions. Le principe est celui d'un apéritif partagé où chacun amène à manger et à boire.

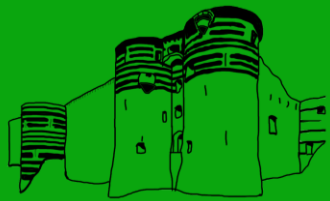
Chaque groupe, chaque personne, amène des spécialités propres à sa région et prépare quelques mots pour pouvoir les présenter (à l'oral ou par écrit). Cet apéro aura lieu le mardi soir. Le mercredi, ce sont nos amis belges qui se chargent de titiller nos papilles avec leurs spécialités.

L'équipe du bar

Lettre ouverte de Mathilde,
~~traiteur traiteure traiteuse~~ **traiteuse** ?



Sophia (*Le temps d'une tambouille* à Ambillou), Marie (*Marie'bambelle* de saveurs à Tiercé), et moi Mathilde (*Ma cantine buissonnière* à Chemellier), sommes toutes les trois traiteurs à notre compte, et nous nous associons pour de grosses occasions.



54^{ème} Congrès International de l'ICEM – Pédagogie Freinet

Lettre n°8 - Juillet 2019

Chacune a son parcours culinaire, mais nous nous sommes toutes les trois formées "sur le tas", en autodidactes, au gré des différentes expériences : repas de retraitants bouddhistes en Maine-et-Loire, gros festivals récurrents, différentes fêtes associatives, privées, d'entreprises. Ce qui nous relie c'est une approche des aliments, de la cuisine :

- des aliments bio issus de notre région : nous connaissons les producteurs et nous approvisionnons auprès d'eux en direct, dans une relation de confiance mutuelle, pour des produits ayant du goût et du sens ... Cela signifie une cuisine saisonnière, inventive (car en avril-mai, il faut savoir inventer pour continuer d'enchanter les derniers choux en attendant l'arrivée de légumes plus sexys !)
- l'approche de la cuisine justement : d'abord nous sommes toutes les trois très gourmandes, et aimons cuisiner ce que nous aimons manger ! Nous aimons faire plaisir aux gens comme nous aimons prendre plaisir nous-mêmes à table. Chacune de nous a sa sensibilité, autour des épices, des aromatiques, avec des inspirations d'ailleurs, et toujours une forte envie de création. Le mélange de nos trois personnalités et la collaboration démultiplient la créativité, tout en restant dans un esprit de simplicité : pas trop de sophistication.

Nous proposons une cuisine qui peut parfois surprendre (nous aimons proposer de sortir des habitudes), sans non plus trop dérouter les gens.

<https://www.ma-cantine-buissonniere.com/>



frem-go@icem-freinet.org