

LE GOÛTER D'AUTREFOIS.

Une dégustation à l'aveugle en quatre temps, des souvenirs de goûter, et un secret à deviner. Atelier 1 de la série « Les ateliers du goût en résidence », animé par Néogourmets ou par votre équipe d'animation avec cette fiche.

AVANT LA SÉANCE

- **Demander à l'équipe** la liste des résidents qui ne doivent pas goûter certains produits, et respecter ce qu'elle dit sans discuter. Nous ne donnons aucun avis sur les régimes : ce n'est pas notre métier.
- **Allergènes** présents selon les produits : noisettes, amandes, pistache, lait, gluten (sablés à la farine T80), soja possible. Les étiquettes sont posées sur la table, lisibles.
- **Textures** : le chocolat fond en bouche sans mâcher, les biscuits sont croquants. Proposer de les tremper dans le thé, ou de laisser fondre. Ne jamais insister : sentir et toucher, c'est déjà participer.
- **Matériel** : 4 produits, une assiette et une serviette par personne, de l'eau, les cartes « mots du goût » (page 2), une feuille de vote, le bon de commande et l'affiche.

LES QUATRE PRODUITS

- **Roses des sables** : le goûter de l'enfance, le craquant des pétales de maïs.
- **Biscuit vanille** : tendre, parfumé, sucré par les fruits.
- **Noir 70 % Sao Tomé, cœur pistache** : intense, long en bouche.
- **Bouchée lait 50 %, cœur noisettes** : fondante, noisettes du Piémont.

LE DÉROULÉ

0 à 5 min

Accueil. Qui nous sommes, en trois phrases : un atelier à Saint-Cyr-sur-Loire, le chocolat fabriqué de la fève à la tablette, et une idée simple : la douceur peut venir des fruits.

5 à 12 min

Le goûter de votre enfance. Tour de table : la tartine, le carré de chocolat dans le pain, la confiture de la grand-mère, le pain perdu. On écoute, on note les mots sur la feuille. C'est le cœur de la séance : tout le monde a quelque chose à dire.

12 à 32 min

La dégustation en quatre temps, produit par produit, les yeux fermés pour ceux qui le veulent : on regarde, on sent, on laisse fondre ou on croque, on nomme. Chacun choisit un mot du goût (page 2) et le dit à voix haute. Pas de bonne réponse.

32 à 38 min

Le secret. « Qu'est-ce qui a sucré tout ça ? » On pose une datte, une figue, une banane séchée sur la table. Pas une pincée de sucre dans ce qu'ils viennent de goûter : seulement des fruits, et le cacao.

38 à 45 min

Le préféré. Vote à main levée, le gagnant est affiché. On laisse le bon de commande, l'affiche pour le coin familles, et on dit quand le colis groupé arrivera.

Ce qu'on ne dit jamais. Aucune allégation de santé, aucun conseil sur un régime, aucune réponse à « c'est bon pour le diabète ? » autre que celle-ci : « Nous ne sommes pas médecins. La composition est sur l'étiquette, et l'équipe de la résidence connaît chaque personne mieux que nous. » On parle du goût, de l'origine, de la fabrication, et du plaisir.

LES MOTS DU GOÛT

À poser sur la table, ou à lire à voix haute. Chacun en choisit un par produit, et peut en inventer d'autres : le mot juste est celui qu'on trouve soi-même.

croquant	fondant	tendre	craquant	intense	doux	amer
acidulé	grillé	fruité	fleuri	beurré	vanillé	noisette
caramel	long en bouche	léger	rond	sec	épicé	chaud
frais	ça me rappelle...					

LES QUESTIONS QUI FONT PARLER

- Qu'est-ce qu'on vous donnait à quatre heures, quand vous étiez enfant ? Et qui vous le donnait ?
- Le chocolat, c'était tous les jours ou pour les grandes occasions ?
- Quel goût n'avez-vous pas retrouvé depuis longtemps ?
- Si vous deviez décrire ce chocolat à quelqu'un qui ne le goûtera jamais, vous diriez quoi ?

LA FEUILLE DE VOTE

PRODUIT	MOTS ENTENDUS	VOIX
Roses des sables		
Biscuit vanille		
Noir 70 % Sao Tomé, cœur pistache		
Bouchée lait 50 %, cœur noisettes		

ET APRÈS LA SÉANCE

La résidence garde l'affiche pour le coin familles et le bon de commande. Les résidents (ou leurs familles) commandent au tarif résidence, le colis arrive en une fois à l'accueil, livraison offerte. Pour le colis de Noël des résidents, la fête des grands-mères (le 1er mars) ou les anniversaires du mois, la résidence nous écrit : david@neogourmets.com. Et pour une animation avec les enfants d'une école ou d'une crèche voisine, nous avons une histoire à raconter en kamishibai : demandez-la.

Sans sucres ajoutés : contient des sucres naturellement présents. Nos chocolats et biscuits sont sucrés par les fruits (dattes, figues, bananes), bio, fabriqués de la fève à la tablette en Touraine. Ingrédients et allergènes détaillés sur chaque emballage.