

# De la diversité dans les assiettes

**Comment parler de multiculturalité avec des enfants de 4 à 6 ans ? Comment aborder ce thème, sans pointer du doigt des différences auxquelles ils ne prêtent pas encore attention, grâce à leur regard neuf, curieux, joyeux ?**

Pour les enfants, ce qui compte : c'est le jeu, l'amitié, la co-construction. Ils voient des différences entre leurs cartes Pokémon : qui a la plus forte, qui en a une brillante, qui en a le plus. Ils aiment avoir des chaussures qui «vont vite» ou qui font de la lumière.

Heureusement, il y a un sujet qui rassemble et qui montre la richesse des diverses cultures : la nourriture. Les enfants aiment en parler, dire ce qu'ils préfèrent. Il a fallu que je les cuisine un peu pour savoir ce qu'ils mangent à la maison et qui est différent de la garderie. Certains ont réussi à nommer les plats typiques de leurs origines. Et d'autres ont simplement exprimé leur plat préféré, même si ce n'est pas une recette traditionnelle de chez eux, mais juste pour le plaisir des papilles.

Je vous invite à voyager au travers des plats spécifiques ou favoris provenant d'une petite brochette d'enfants de la garderie de Valency.

Le premier qui m'a parlé de nourriture avec

passion, a pu me nommer son plat sénégalais : le Thiep bou dien (riz, poisson frais ou séché, légumes), qu'il mange avec les mains et avec du piment ! Un copain rebondit et explique que chez lui aussi, il mange avec les mains des galettes appelées Injera, faites de légumes, de lentilles et de viande en sauce, caractéristiques d'Erythrée. Ils sont plusieurs enfants de cette origine,

mais pour l'un d'eux, ce qu'il préfère, ce sont les crêpes avec du Nutella.

Plusieurs évoquent l'Italie, qu'ils soient italiens ou non : lasagnes, tortellinis, pizzas, spaghettis aux coquillages et autres pâtes à la tomate.

Du côté du Japon, une enfant a une liste de menus caractéristiques tels que : les Ramens (bouillon avec nouilles de riz, légumes, viande ou tofu), le riz japonais ou les sushis. Elle ajoute que ces derniers se

Ensuite, ils ne m'ont plus parlé de particularités ; les différences se sont effacées, pour laisser place à la gourmandise, quelle qu'elle soit avec :

- Un plat de fromage fondu avec des carottes (« trop bon ! » m'a-t-il assuré, mais ses parents n'ont pas connaissance d'un tel met. Après discussion avec leur fils, ils ont découvert que c'était avec de la patate douce.)
- Des gélatines de couleurs transparentes (je n'ai pas très bien identifié le type de dessert, mais il n'a pas pu m'en dire plus)
- De la saucisse avec du pain
- Du riz, des pâtes, des crêpes sucrées miel-citron et des salées au fromage tartare (suite à cette énumération, la copine suivante a dit « tout pareil qu'elle ! »)
- De l'agneau, du cochon, du sanglier, du bison, du rhinocéros, du bœuf avec les mains (je crois bien que j'ai un petit farceur dans mon équipe de gourmands)



© Montage photo Aurore Paquier

mangent aux grandes occasions, par exemple lors des anniversaires.

J'ai aiguillé une enfant qui vient de France, en lui demandant si elle avait déjà goûté des cuisses de grenouilles ou des escargots. « Pas les grenouilles » m'a-t-elle répondu, mais elle a mangé une fois des escargots, qu'elle a bien aimés, même sans la sauce !

- Plat « Anaïs » oeuf au plat avec coquille mouillette (spécialité de sa grande cousine de Paris)

Voici donc quelques délices divers et variés, d'ici et d'ailleurs, que les enfants aiment déguster en famille ou au restaurant. J'espère vous avoir fait voyager et donné envie de découvrir de nouvelles saveurs !

**Aurore Paquier**