

# E nseignement



Extrait du bulletin communal de mars 2002

## Merci à notre boulanger préféré.

**A**fin de financer notre voyage scolaire aux Pays-Bas, nous, les élèves du degré supérieur de l'école communale de Rendeux, avons mis sur pieds l'« Opération Noël ». Pour ce faire, nous avons uni nos efforts et nos compétences artistiques pour réaliser des cartes de vœux ainsi que des cougnous. Pour pouvoir organiser nos productions, nous avons dressé des listes de commandes. A la veille de la production de cougnous, nous avons été victimes de notre succès. En effet, après avoir centralisé les réservations passées dans les trois classes du degré supérieur, nous étions face à une commande de 1500 cougnous. Stupéfaits mais enchantés par cette situation, nous devions trouver une solution rapidement afin d'honorer nos engagements. C'est avec une grande gentillesse et une immense disponibilité que Monsieur Collignon a accueilli dans son atelier pas moins de quatre groupes de quatorze élèves prêts à mettre la main à la pâte ! Durant toute la journée du mardi 18 décembre 2001, Monsieur Collignon a mis son professionnalisme à notre service. Lorsque fut venu le moment de faire nos comptes, nous escortions Madame Magali qui transportait « le magot ». Une surprise nous attendait : la main d'œuvre et les marchandises nous étaient gracieusement offertes !! Nous lui en sommes très reconnaissants et remercions la Maison Collignon pour son aide sans laquelle nous n'aurions pu concrétiser notre projet. Nous remercions également toutes les personnes qui ont permis à notre « Opération Noël » de rencontrer un tel succès.



Afin de malaxer la pâte, nous avons employé une machine qui se nomme le pétrin. Nous avons utilisé différents ingrédients pour réaliser à chaque cuisson +/- 300 cougnous.

Voici ce dont nous avons eu besoin : de la farine, du beurre, du concentré d'œuf, des raisins ainsi que du sucre perlé!

Une fois la pâte prête, nous retroussons nos manches et nous nous mettons au travail. Notre expert boulanger met son savoir-faire à notre disposition.

Nous réalisons 30 pâtons de +/- 80 grammes pièce. Sur le plan de travail, nous essayons de leur donner la forme de cougnous. Pas si simple qu'on peut le croire. Didier, lui, en prépare jusqu'à 300 en



une demi-heure ! Quel exploit ! Sur des platines, nos splendides cougnous prenaient de belles couleurs dorées. Il est déjà l'heure de les sortir du four avant d'être trop bronzés. « Refroidissez vite car nous

## Quelques commentaires d'élèves !

Bonjour monsieur Collignon,

Nous avons appris beaucoup de choses en venant vous rendre visite.  
On a goûté vos cougnous en classe. Ils étaient très bons ! Nos acheteurs étaient ravis.  
Nous vous remercions pour le temps que vous nous avez consacré. Nous n'y serions jamais arrivé sans vous.

*Thibaut et Louis-Philippe.*

Monsieur Collignon,

Nous vous remercions de nous avoir aidé à préparer nos cougnous. Nos cougnous étaient délicieux, appétissants et tout le monde en a raffolé. Nous avons eu un grand plaisir d'avoir partagé ce moment inoubliable avec vous. Merci beaucoup d'avoir pris le temps de nous expliquer comment faire toutes ces choses nous vous en remercions encore.

*Maureen et Lindsay.*

Cher monsieur Collignon,

Nous vous remercions de nous avoir accueillis. Cette journée a été inoubliable pour nous. Nous nous sommes bien amusés à faire des cougnous avec vous. Dommage que nous sommes repartis si vite à l'école pour aller faire des calculs. Un jour, je serai peut-être boulanger ...



*David et Joachim.*

Les élèves du degré supérieur remercient les établissements Jean Collignon qui leur ont permis de mener à bien un VRAI projet afin de financer leur voyage scolaire aux Pays-Bas, les