



1 h 15

Jeu de piste

à La Garde-Freinet



4 - 6 ans



Les recettes de Mamie Marguerite

Ce jeu de piste est destiné aux enfants de 4 à 6 ans, afin qu'ils puissent parcourir le village et trouver des indices qui leur permettront de reconstituer une recette de cuisine, à base de châtaignes, la spécialité locale.

Débutez le parcours devant la mairie 1. Prenez la rue de la mairie, puis la rue Droite et tournez à la rue de la Vieille Caserne. Vous arrivez devant l'ancienne mairie 2.

Empruntez le passage couvert, descendez un peu la rue et vous trouverez la fenêtre de l'ancienne prison 3.

Remontez la rue Droite pour aller sur la place de l'Amour et placez-vous devant le cadran solaire 4.

Au fond de la place à droite, prenez les escaliers pour arriver sur le parking Saint-Joseph 5.

Empruntez la montée de Saint-Joseph, jusqu'à la Planette. Entrez en lisière de la forêt pour contempler un chêne-liège et un châtaignier 6.

Puis, faites demi-tour et retournez jusqu'à l'aire de la Planette. Longez la rue de l'église pour rejoindre l'église Saint-Clément 7.

Prenez la rue Rompi Cuou

jusqu'à la Fontaine Vieille 8, puis tournez à droite, pour rejoindre la place du Marché 9.

Dirigez-vous vers l'Office du Tourisme en passant par la rue du château et la rampe des Sarrasins.



La recette de Mamie Marguerite

Mamie Marguerite souhaite faire plaisir à ses petits-enfants. Elle veut leur faire sa spécialité : le castagneo ! C'est un gâteau à la châtaigne, un produit local que l'on retrouve dans les forêts alentours.



On sait que Mamie Marguerite utilise pleins de bons ingrédients dans sa recette comme de la **purée d'amandes**, du **sucre de canne**, des **œufs**.

Ce qui fait que son gâteau est si bon, c'est qu'elle utilise de la **farine de châtaigne** !

Comme elle est gourmande et que ses petits-enfants le sont aussi, elle ajoute du **chocolat noir** et de la crème de châtaigne par dessus!

Elle commence par malaxer la (qui doit être à température ambiante pour être bien fluide) avec le Elle ajoute les et mélange bien avec un Puis elle verse, tout doucement, la dedans.

Ensuite, elle met sa pâte dans un huilé, et hop! Dans le pendant 25 minutes à thermostat 6 - 7 ! Au sortir du, elle pose délicatement des carrés de sur le gâteau encore chaud. Elle utilise une spatule pour bien napper le gâteau et le laisse refroidir.

Enfin, lorsque le a figé, elle étale une couche de et décore le gâteau de copeaux de ! Miam Miam !

**Saperlipopette !
L'ordre des ingrédients et les outils de cuisine
ont disparu !!!**

Jeune chef cuisinier(e) peux-tu aider Mamie Marguerite à cuisiner le castagneo dans le bon ordre ?

Parcours le village avec tes parents et réponds aux questions !

Chaque bonne réponse te donnera, dans le bon ordre, un ingrédient ou un outil pour la recette et tu pourras trouver ton chemin dans ce labyrinthe !

Attention, tu ne dois pas revenir sur tes pas !

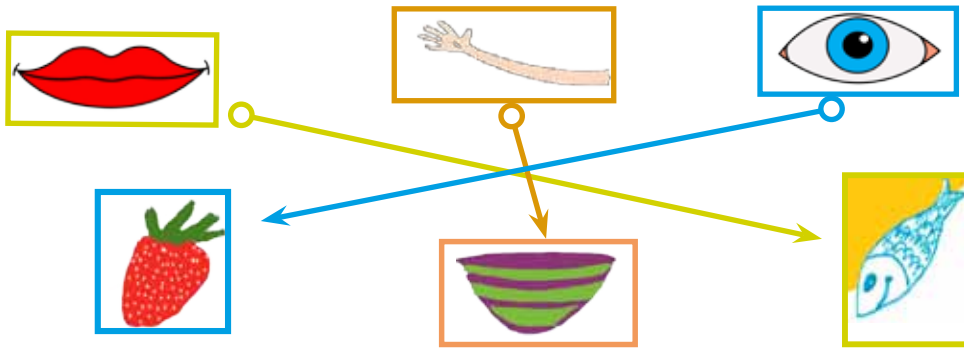


Allez ! C'est parti ! Commence par jeter une pièce dans la fontaine située sur la place de la mairie, cela te portera chance !

1

LA STATUE DE MARIANNE SUR LA PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE.

Approche-toi de la statue. Quelle partie lui manque-t-il ?
Tu trouveras le premier ingrédient !

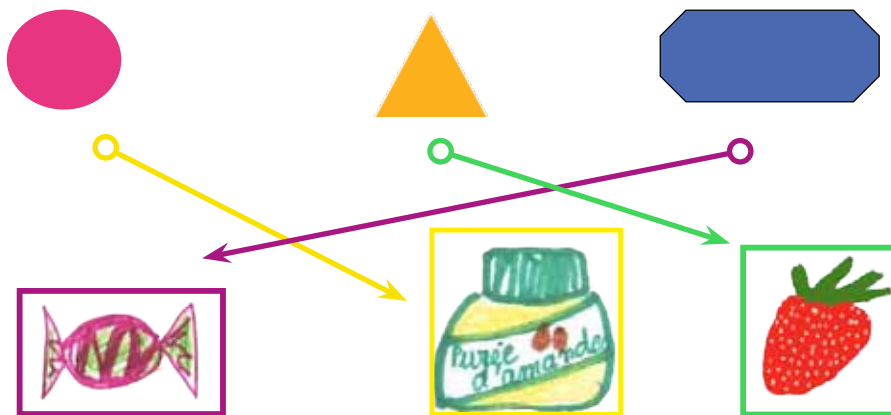


Cette statue représente Marianne, une jeune femme qui symbolise la liberté et la République. La statue date de 1889 pour célébrer le centenaire de la Révolution française.

2

PRENDS LA RUE DROITE, PUIS TOURNE À DROITE DANS LA RUE DE LA VIEILLE CASERNE POUR REJOINDRE LA PLACE DE LA VIEILLE MAIRIE.

Regarde le sol de la place de la Vieille Mairie, quelle forme observes-tu ?

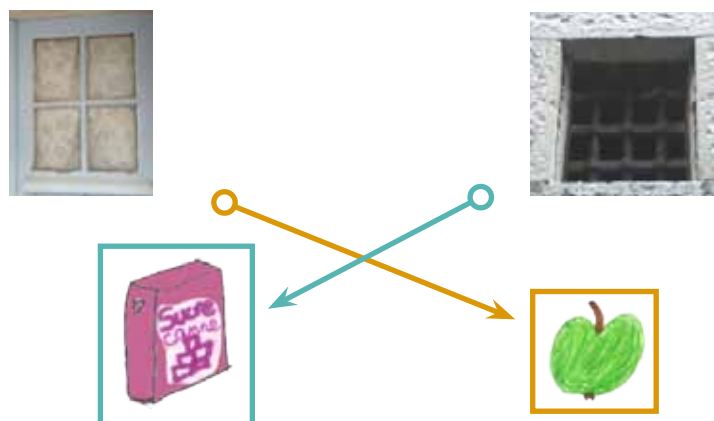


Super ! Tu as trouvé le deuxième ingrédient !

3

EMPRUNTE LE PASSAGE COUVERT ET POSITIONNE-TOI EN FACE DE L'ANCIENNE MAIRIE.

Regarde la façade, regarde les fenêtres, une d'entre elles est différente des autres, de quelle forme est-elle ?



4

REMONTE LA RUE DROITE PUIS TOURNE À DROITE SUR LA PLACE DE L'AMOUR

Sur la maison que tu vois en face de toi, il y a un cadran solaire, combien de visages vois-tu dessus ?



Le cadran solaire est une invention ancienne, qui indique l'heure. Il fonctionne grâce à l'ombre d'une tige, appelée un gnomon, projetée sur une surface sur laquelle sont gravées les heures de la journée. Cette ombre se déplace au fur et à mesure que le soleil effectue sa courbe dans le ciel.

5

TOURNE À DROITE, PRENDS LE PETIT ESCALIER POUR REJOINDRE L'ANCIENNE AIRE DE DÉPIQUAGE !

Fais le tour 3 fois en trottant, puis 2 tours en marchant et tape 5 fois du pied droit sur le sol et 5 fois du pied gauche !



Voilà, tu as fait ce que faisaient les chevaux avant toi sur l'aire de dépiquage pour écraser les épis de blé et en séparer les grains. Les grains de blé sont ensuite conduits au moulin pour être moulus et transformés en farine.

Voici un outil pour te féliciter :

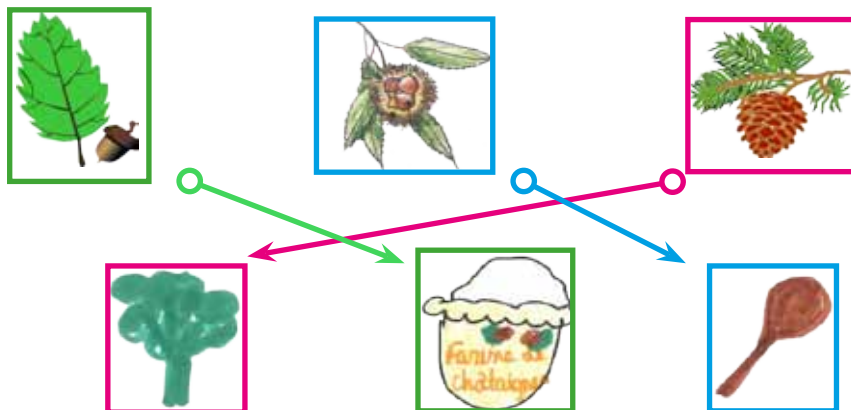


6

TOURNE À GAUCHE AU FOND DE L'AIRE DE DÉPIQUAGE POUR REJOINDRE LA MONTÉE DE SAINT-JOSEPH QUI T'EMMÈNERA À L'AIRE DE LA PLANETTE.

A partir du panneau d'indication, fais 40 pas de géants et 20 pas de fourmis. Tourne-toi d'un quart de tour à gauche et regarde autour de toi ! Certains arbres n'ont pas toute leur écorce : ce sont des chênes-lièges.

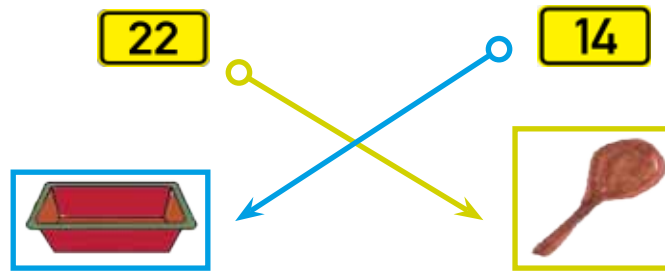
Regarde le sol et essaye de trouver quel est leur fruit !



On peut prélever l'écorce du chêne-liège sans abattre l'arbre. Avec le liège on fait des bouchons, des chaussures...

7 SORS DE LA FORÊT, PRENDS LA RUE DE LA PLANETTE JUSQU'AU PETIT PONT ET DESCENDS POUR REJOINDRE L'ÉGLISE SAINT-CLÉMENT.

Entre dans l'église, combien de statues comptes-tu ?



Dans une église, il faut être silencieux. Si des personnes sont en train de prier, il ne faut pas les déranger !

8 DESCENDS LA RUE ROMPI CUOU POUR REJOINDRE LA VIEILLE FONTAINE.

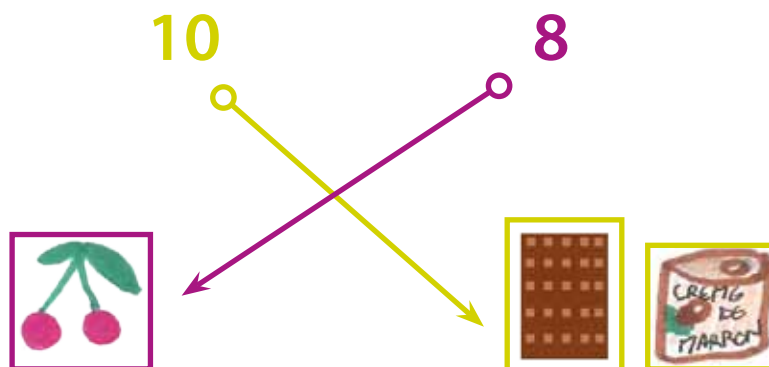
Regarde la Vieille Fontaine, essaye de la dessiner en 5 minutes !

Ton prochain outil pour la recette de cuisine est le four !



9 DIRIGE-TOI VERS L'ANCIENNE HALLE AUX POISSONS SUR LA PLACE DU MARCHÉ.

Regarde l'ancienne halle, elle était utilisée par les pêcheurs pour vendre leurs poissons, combien de piliers comptes-tu ?



Félicitations !

Grâce à toi, Mamie Marguerite a pu retrouver l'ordre des ingrédients à mettre dans sa recette et va pouvoir préparer le castagneo à ses petits-enfants ! Toi aussi, tu pourras essayer de faire ce gâteau avec tes parents, il est délicieux !

La recette est la suivante :



140 g de purée d'amande blanche
140 g de sucre de canne blond
6 œufs
100 g de farine de châtaigne
100 g de chocolat noir
à 70% de cacao
440 g de crème de châtaigne
(déjà sucrée)
facultatif : quelques carrés de
chocolat pour les copeaux

Malaxez la purée d'amande (elle doit être à température ambiante pour être bien fluide) avec le sucre, ajoutez les œufs. Mélangez bien avec un fouet en incorporant la farine de châtaigne.

Versez dans un moule à tarte huilé ou chemisé de façon à obtenir un gâteau peu épais et mettez dans le four 25 minutes à thermostat 6-7.

Au sortir du four posez les carrés de chocolat sur le gâteau chaud. A l'aide d'une spatule étalez le chocolat ainsi fondu pour napper toute la surface du gâteau. Laissez refroidir.

Lorsque le chocolat a figé, étalez une couche de crème de châtaigne. Décorez de copeaux de chocolat.



Chapelle St-Jean - 83680 La Garde-Freinet
Tél. 04 94 43 08 57 - Fax 09 70 06 50 07
email : cpatfreinet@orange.fr
www.conservatoiredufreinet.org



Document réalisé par Mathilde MICHELON