

# Atelier... gourmand !



Cet atelier te permettra de ...  
reconstituer la roseraie de la Perrine en bonbons !

➤ Pour réaliser ce chef d'oeuvre gourmand, il te faudra :

- un quatre-quarts ou un cake de forme rectangulaire (env. 27 x 17 cm)
- de la pâte à sucre verte
- des cure-dents
- des bonbons : Chamallows®, fraises tagada®, long fiz®, scoubidou®
- les formes prédécoupées que tu trouveras sur la page suivante
- une dose de créativité !

➤ Quatre étapes :

1/ Découpe les formes représentant les différents massifs de la roseraie.

2/ Utilise ces formes pour découper le gâteau.

3/ Utilise ces formes pour découper la pâte à sucre, que tu places ensuite sur les différents morceaux de gâteau.

4/ Crée tes "roses" à l'aide des bonbons et des cure-dents, comme sur l'image.



Bon appétit !

*Attention : Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé*







## Le savais-tu ?

La roseraie du Jardin de la Perrine a été créée en 1920 par le jardinier Jules Denier. C'est un jardin à la française, avec des axes de symétries. Il y a 1200 rosiers qui appartiennent à une centaine de variétés différentes. Ces variétés ont des noms de peintres (Henri Matisse), d'écrivain( la comtesse de Ségur) ou encore de navigateurs (Christophe Colomb)...

