

Délicieuses herbes sauvages

Le service environnement de la Ville proposait dimanche, au château des Cailoux, une balade puis une dégustation d'herbes sauvages.

de Marc WEISCH

Il s'étaient quinze à répondre à l'invitation du service environnement de la Ville. Au programme, une balade dans la nature à la découverte de trésors comestibles, puis le partage d'un repas préparé ensemble avec les ingrédients cueillis. Animé par l'ASBL Cuisine Sauvage, cet atelier se déroulait dimanche au château des Cailoux. Et ce repas résonnait parfaitement aux objectifs que s'était fixés l'éco-conseillère Bénédicte Maréchal: « Nous allons convivialité entre participants et découverte de la nature. »

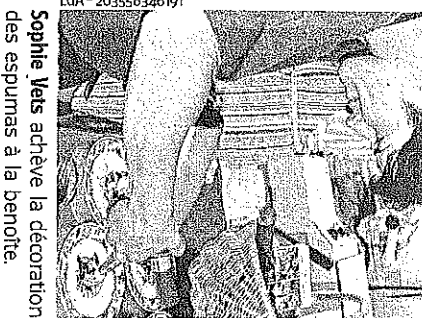
À voir la bonne humeur des uns et des autres au retour de la balade, il est clair que la préparation des herbes sauvages dans les cuisines du château va être gale. Elle l'est tout particulièrement quand Marc Heymans (50 ans, Ottignies) et Michèle Jonckheere (58 ans, la Rochelette) se partagent le nettoyage des orties à l'eau salée. « Non, dit Marc, ce n'est pas une herbe sauvage, mais nous allons préparer une flûte. Avec des orties, mais aussi des cerfs, du fromage de chèvre, un oignon et une pincée de noix de muscade. Après avoir fait venir l'oignon et les six poignées d'or-



C'est tous ensemble que les participants à l'atelier ont préparé leur repas avec les herbes sauvages cueillies.

tes, nous mettons le tout au four durant vingt minutes. Ce sera absolument délicieux. »

Des tapas s'ajoutent à ce petit flûte, comme l'espuma à la benoîte ou le crumble de poisson à l'achillée millefeuille, mais c'est surtout l'apéritif qui attire tous les regards. Antoine Defoim, 23 ans, amateur à Cuisine Sauvage, explique: « Nous servirons un sauvignon aromatisé aux fleurs de sureau. Un vrai coup de cœur! »



Sophie Vets achève la décoration des espumas à la benoîte.



EdA-203558346150

Claire Moyson découpe finement les fleurs de sureau pour les ajouter à ce qui deviendra un apéritif.

ques, son mari, la prend en photo. Un peu plus loin, le petit Arthur Gateau, 4 ans, aide papa Frédéric et maman Julie à confectionner des tapas à base de mozzarella et d'herbes sauvages. Sophie Vets, Fanny Janssens et Bruno Matern, tous trois jeunes teneurs, sont venus ensemble et pour la première à un tel atelier. « Une initiation à la cuisine aux herbes sauvages, cela va nous servir, dit Sophie. Et surtout à Bruno, mon mari, car c'est lui le cuisinier à la maison. » Sophie va passer un test difficile devant l'assistance réunie: recouvrir d'un nuage de crème fraîche les quinze espumas à la benoîte. Comme elle s'en tire à la perfection, chacun se met petit à petit à saliver... ■

JOURNALS
M.A. à la . d'articles satisfactions

L'Avenir