

Les enfants découvrent les joies de la cuisine avec des chefs

Dans la salle de restaurant, des convives sont en train de finir leur déjeuner. A l'étage, Eric Mullier, le chef du restaurant La Couturette de Saméon, s'affaire. Il finit de préparer les ingrédients pour sa recette. Dans quelques minutes, une dizaine d'enfants des alentours, âgés de 5 à 10 ans, accompagnés d'un parent, vont débarquer, toque sur la tête, pour participer à un atelier cuisine. Mercredi 12 octobre, l'Office de Tourisme Pévèle Carembault a invité trois restaurateurs du territoire à partager leurs savoir-faire avec des marmitons en herbe.



Cet après-midi ce sera donc confection de flamiches au poireau. *« Un légume de saison, lance le restaurateur, professeur du jour, ensuite je vous montrerai comment on monte un pain-surprise ! »* Après une brève démonstration, les enfants, mettent la main à la pâte. Chacun étale la pâte, l'applique dans le moule puis la garnit. Le tout avec le sourire, l'aide du parent et avec les conseils avisés d'Eric Mullier, qui passe de table en table.

« Vous allez repartir avec tout ça, votre diner est prêt pour ce soir ! Il ne manque plus qu'une salade pour accompagner la flamiche. Tous les jours j'ai des apprentis qui travaillent avec moi et j'ai plaisir à partager ma passion, avoue le chef de cuisine de la Couturette. Là avec les enfants il y a un super retour. Cette cuisine traditionnelle, qui utilise des produits de saison, il faut la transmettre ! »



Transmettre sa passion

Un avis partagé par Gaël Vessié, chef de cuisine à l'Engrenage de Merignies. Le restaurateur a prévu trois recettes pour la dizaine d'enfants présents : des cookies, des congolais et des cupcakes Halloween. *« J'ai proposé des recettes qu'ils pourront refaire chez eux, avec leurs parents. Je leur ai donné un livret. Ce sont eux qui ont mélangé la pâte, façonné les rochers, les cookies. C'est important de montrer aux enfants le respect des produits*



notamment ceux du terroir. » Du côté des enfants on se presse pour déposer les gâteaux dans des petits moules blancs.

Et vu leur sourire, l'atelier est un véritable succès. « *C'est vraiment super, on adore cuisiner,* lancent Yovan, 10 ans, et sa sœur Abby, 8 ans. *Ce n'était pas dur de la faire. A la maison j'adore faire du*



guacamole, des gâteaux au chocolat. » La fratrie est heureuse d'avoir passé ce moment avec leur maman. Elle est aussi ravie de pouvoir repartir avec une dizaine de petites pâtisseries. « *On avait promis à papa de lui ramener ce qu'on avait fait pour qu'il puisse goûter.* » « *Et ça sera aussi pour leur petit frère, renchérit leur maman Caroline. Ces ateliers sont vraiment conviviaux. Ils permettent de prendre le temps de cuisiner avec ses enfants et de passer un bon moment avec les autres familles. C'est aussi l'occasion de découvrir autrement un restaurant.* »

Au final, que cela soit du côté des restaurateurs, comme des marmitons en herbe, le succès a été au rendez-vous pour cette troisième édition des ateliers de cuisine parents-enfants proposés par l'Office de Tourisme Pévèle Carembault. Au total, une trentaine de jeunes du territoire ont participé à cet après-midi culinaire. Et tous n'attendent qu'une chose : la prochaine semaine du goût pour retourner derrière les fourneaux avec les chefs locaux.

