

# Atelier cuisine et goûter cinq étoiles au domaine de la Chartreuse

Cueillir les fruits et les légumes du jardin de la Chartreuse, ce n'est pas un plaisir accordé à tout le monde. Les cuisiner dans le restaurant gastronomique, encore moins. Mais, hier, une vingtaine de chanceux, accompagnés de leurs parents, ont pu s'y mitter un goûter cinq étoiles, avec l'aide du chef cuisinier.

PAR FLORIANE GÉRETHON  
bruay@lavoixdunord.fr

**GOSNAY.** Radis beurre revisité, tartelette à la rhubarbe, carrot cake et sucettes de fraise au chocolat. Le menu donne l'eau à la bouche. Hier après-midi, ils étaient vingt-cinq enfants du Béthunois et du Bruaysis, venus avec leurs parents ou grands-parents, profiter du cadre exceptionnel de la Chartreuse du Val Saint-Esprit, d'ordinaire plutôt fréquenté par des hommes d'affaires.

« Du jardin à l'assiette », c'est le nom de l'atelier cuisine organisé par l'office de tourisme de Béthune-Bruay qui s'y est déroulé. Le concept existe déjà depuis trois ans mais l'installation à la Chartreuse, c'est une grande première. Avant de mettre la main à la pâte, il fallait d'abord passer par le jardin pour y cueillir les victuailles du jour. De quoi se mitter un goûter de chef. Le groupe de gourmets a donc suivi Mickaël Alexandre, le chef de partie du restaurant, dans les allées du jardin à la française d'un hectare et demi construit il y a cinq ans dans le but d'alimenter les cuisines du domaine. Pour les explications historiques, c'est Jennifer Frémaux, chargée de communication, qui s'y colle.

## FRUITS, LÉGUMES... ET FLEURS

Premier arrêt aux fleurs comestibles. Le chef et son second cueillent quelques capucines, « idéales avec le poisson ». Piqués par la curiosité, les gastronomes du jour goûtent, mais sans enthousiasme. Pour certains, ça ressemble à l'orange, au radis ou

même... à rien. Bref, ils ne sont pas emballés. Puis c'est au tour des fraises, des carottes, de la rhubarbe et de la fleur de bourrache de finir dans la brouette du jardinier. Au moment de croquer cette plante aromatique un peu iodé, c'est la soupe à la grimace. « J'aime pas ! », s'exclame une petite fille. Tant pis.

À présent, direction la cuisine. Les choses sérieuses peuvent commencer. Quatre tables sont disposées, une pour préparer chaque recette. Pour que les enfants mettent un peu la pâte à tout. Les parents immortalisent les yeux pétillants de leur progéniture. Il

« Mmmm, c'est trop bon ! ». Le carrot cake a mis tout le monde d'accord. Les sucettes fraise-chocolat aussi.

faut éplucher la rhubarbe, râper les carottes, couper les radis et préparer les appareils pour la tartelette et le carrot cake. Les mamans sont mises à contribution. Finalement, c'est un peu comme à la maison.

Après une demi-heure de cuisson, les premières effluves parviennent jusqu'à la salle où sont installés les cuistots du jour. Place à la dégustation. « Mmmm, c'est trop bon ! ». Le carrot cake a mis tout le monde d'accord. Les sucettes fraise-chocolat aussi. Pour une maman, « le fait de participer, ça donne encore plus envie d'y goûter ». En plus, tout le monde est reparti avec les recettes et les précieux conseils du chef. ■



L'atelier ne devait durer « que » deux heures. Au final, les gourmands du jour sont restés plus de trois heures à la Chartreuse.

## MINE DE RIEN



### UN BON PS CETTE ANNÉE ?

« On est content, car cette année on a un bon PS ! » Et c'est un agriculteur de Burbure qui le dit. Pourtant, partout on écrit que le parti socialiste a été dynamité par la présidentielle. En fait,

pour le céréaliériste, le PS n'a rien à voir avec un quelconque mouvement politique. Il s'agit du poids spécifique, un indicateur pour jauger de la rentabilité de la moisson de blé. Sans entrer dans les détails techniques, le PS correspond à la masse volumique d'un lot de céréales, exprimée en kilogramme par hectolitre. Le PS est le résultat de deux composantes : la densité de chaque

grain, et l'arrangement spatial des grains entre eux. Un peu comme les adhérents d'un même parti.

PS : Une précision qui méritait bien une brève, en tout cas au moins un post-scriptum.

### LA NOIX DE MUSCADE, C'EST BON... MAIS ATTENTION

Avec les aromates, on aurait tendance à avoir la main lourde pour être sûr que notre plat ait du goût. Sauf qu'avec ce petit fruit qu'on aime bien marier au potiron dans un gratin ou à la carotte dans un gâteau est toxique si on en abuse ! Parole de chef cuisinier de la Chartreuse de Gosnay. Ce dernier a presque pris peur quand toute la noix de muscade qu'il avait préparée a été versée d'un coup dans la préparation du carrot cake (lire ci-dessus). Cette erreur a beaucoup fait rire, mais les mamans qui

participaient à l'atelier sont aujourd'hui bien contentes de le savoir. Et vous aussi, non ?

### CŒUR DE FÉLINS À LA TÉLÉ

Un journaliste avec un calepin et un appareil photo, ça peut être un petit événement. Un journaliste avec une caméra, ça l'est toujours. Mardi, France 3 est venu tourner, à Busnes notamment, où Cœur de félins, une association saint-venataise a été missionnée par la municipalité pour stériliser les chats errants. Arrêter la prolifération réduirait les abandons. En été, avec les départs en vacances, ils ont tendance à augmenter, c'était le sujet du reportage qui a été diffusé au journal du soir. Autour de Cœur de félins, ça a fait grand bruit. Beaucoup plus que la parution de plusieurs articles sur l'asso dans nos pages. C'est pourtant là que France 3 s'est inspiré.