



## 7 Dimanche (éd. Brabant Wallon)

Date : 01/07/2018  
Page : 8  
Periodicity : Weekly  
Journalist : Geerts, Sarkis

Circulation : 23331  
Audience : 58580  
Size : 526 cm<sup>2</sup>



LOUVAIN-LA-NEUVE – GASTRONOMIE

# Les Petits Chefs ont conquis les papilles

Les élèves de St-Joseph aux Champs de Grez-Doiceau ont remporté le concours du chef Marcin

**S**ept élèves de sixième primaire de l'école Saint-Joseph aux Champs de Grez-Doiceau ont concocté un menu Chrono Gourmand pour 70 couverts ce mercredi au restaurant Loungeatude à Louvain-la-Neuve. Pari réussi pour ces Petits Chefs en Herbe, vainqueurs du concours lancé par Pascal Marcin il y a six ans.

« Avant d'ajouter du sucre, goûte avant, lance le chef Pascal Marcin à Claire, 11 ans. Il n'y a généralement pas besoin de sucre dans le fromage blanc car il est déjà assez sucré. » C'est l'un des nombreux conseils qu'a donné ce mercredi le chef du restaurant Loungeatude à Louvain-la-Neuve aux sept élèves de sixième primaire de l'école Saint-Joseph aux Champs de Grez-Doiceau.

Au menu de ce mercredi midi : sashimi de bœuf de la « Ferme des Noyers », café, abricot et pomme en entrée ; filet de cabillaud, « célerisotto » au Valêt de Waimes, salade de la « Ferme aux sources », jus de moules au safran de la « ferme de Cotchia »

pour le plat ; et petite soupe de rhubarbe et fraises de « Aux vertes et bien mûres », fromage blanc et crumble cacao en dessert. Tout un programme !

Aux commandes de ce menu Chrono Gourmand, les « Petits Chefs en Herbe ». En avril dernier, ils ont remporté la 6<sup>e</sup> édition du concours du même nom, lancé à destination des élèves de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> primaires des écoles de la Fédération Wallonie-Bruxelles par le chef Marcin il y a cinq ans. « Le but de ce concours, c'est de faire connaître aux enfants le travail des producteurs et éleveurs, de faire découvrir les produits de proximité issus de ce travail souvent méconnu. Et, pourquoi pas, de réveiller des vocations... On a toujours besoin de main-d'œuvre ! »

Les élèves ont ainsi affronté cinq autres écoles et ont été sélectionnés sur leur recette. Le thème de cette année : mettre en avant un fromage au lait cru wallon accompagné d'un poisson issu de la pêche durable.

Un thème difficile, mais les élèves ont brillé par leur originalité. Coachés par le chef Arold Bourgeois du restaurant « Little

Paris » à Waterloo, ils ont imaginé et cuisiné en 60 minutes un « célerisotto » avec du tacaud, poisson méconnu issu de la mer du Nord. Une note était également attribuée au tri des déchets. Ils ont été sélectionnés par le jury composé de chefs pour cuisiner au restaurant néo-louvaniste ce mercredi. « Je suis super contente. J'ai fait le vœu que l'on gagne et ça s'est produit !, s'est réjouie Claire. J'adore cuisiner, plus tard, j'aimerais devenir soit cuisinière, soit avocate. »

### « VALORISER LE LOCAL »


Avant cela, ils ont participé à un tour de découverte de producteurs et fermiers de Wallonie et ont pu en apprendre plus sur l'élevage des Coqs des Prés, la fabrication du beurre, l'élevage du Blanc Bleu Belge ainsi que l'élevage des agneaux. « Valoriser le circuit court, cela a toujours été ma priorité, résume le chef Pascal Marcin, qui officie au Loungeatude depuis septembre 2017. Découpe du fromage en fines lamelles, des pommes de terre et des carottes en « bouchons », préparation de la pâte du dessert,



**Pascal Marcin veut faire connaître les produits du terroir aux plus jeunes. © S.G.**

trempage du bœuf dans le café... Chacun des sept petits chefs avait sa tâche lors de la préparation de ce menu pour 70 personnes, parmi lesquels leurs parents et leurs professeurs. Ils se sont même es-

sayés au dressage et au service en table puisqu'ils ont porté eux-mêmes les plats jusqu'à l'agréable terrasse du restaurant. Les élèves gréziens ont eu la visite de leur bourgmestre Sybille de

Coster-Bauchau, à qui ils ont montré leurs prouesses. Bilan : une matinée riche en découvertes et enseignements... et des papilles plus que conquises ! 

**SARKIS GEERTS**