

Le 16/05/2017

HIRTZFELDEN

Cuisiner avec les restes



Avant de passer en cuisine, Jean-François Dusart a expliqué le secret des plantes communes, que l'on trouve près de chez soi. Photos L'Alsace/Christian Werthe



Les participants à l'atelier « Cuisiner avec les restes ».



Jean-François Dusart donne des explications pour bien cuisiner les herbes.

Initiée par le Syndicat mixte à vocation multiple pour le traitement des déchets ménagers du secteur 4 et en partenariat avec la Maison de la nature du vieux canal à Hirtzfelden, l'animation « cuisiner avec les restes » s'est déroulée vendredi en fin d'après-midi dans les locaux de la Maison de la nature.

Cette initiation à la cuisine aux herbes a été présentée par Jean-François Dusart, chargé de l'animation cuisine à la Maison de la nature du Ried à Muttersholtz dans le Bas-Rhin. Ainsi, six stagiaires se sont retrouvés pour un atelier original qui a débuté par une sortie dans les alentours de la Maison de la nature, sous la conduite du formateur, afin de cueillir des herbes qui ont été utilisées pour accommoder la cuisine à base de restes.

De la sauge, des consoudes, du plantain - une fleur commune que l'on trouve en nombre dans la région -, ou encore des têtes d'orties ont été la cible de la recherche. Jean-François Dusart est revenu sur l'importance d'une alimentation saine, équilibrée, biologique et aux senteurs particulières.

Au menu de la soirée : du pistou aux radis, des galettes avec des restes de céréales, du flan aux légumes, des légumes panés aux fleurs, notamment. Des petits plats étonnants réalisés en petits groupes avant de passer à table pour la dégustation finale.