

Loir-et-Cher - Tendance

Des savoir-faire culinaires à découvrir et partager

25/04/2017 05:38



précédente | suivante

Pascal Macé partage la merveille qu'est d'observer : « Un jambonneau en train de dorer. On sent les odeurs. Un délice ! » - (Photos Semmy Demmou)

À Vallières-les-Grandes depuis octobre, la “ Grange aux savoir-faire ” propose des ateliers culinaires pour apprendre à faire son jambon, son pain, sa bière...

Et si vous faisiez votre propre jambon ? Vos saucisses ? Votre pain ? Et si vous brassiez votre bière ? À la Grange aux savoir-faire, c'est possible ! Mais on n'y apprend pas la cuisine en cours magistral, on y découvre l'artisanat culinaire avec ceux qui le font, dans le but de le « *refaire à la maison* ». C'est un peu comme si votre boulanger ou votre charcutier venait chez vous pour montrer son « *tour de main* », en livrant ses « *petits secrets* » au passage.

À l'initiative de ce projet de famille, un couple de journalistes parisiens en pleine reconversion, Julie et Guillaume. Lassés par la vie citadine, ils décident de quitter la capitale avec leurs quatre filles pour les étendues loir-et-chériennes. Leur nouveau chez-eux sera une grange perdue dans la campagne de Vallières-les-Grandes.

Une démarche presque militante

On se sent comme à la maison dans leur cuisine traversée par des poutres apparentes chaleureuses. C'est d'ailleurs le but recherché : « *on est chez soi certes, mais en plus grand* » au regard du plan de travail immense, et du piano qui laisse rêver. La démarche est presque militante chez ces deux trentenaires : « *renouer avec les racines, loin de l'alimentation industrielle où vous retrouvez cinq cochons différents dans votre jambon* » - « *retourner aux circuits courts* » - « *ranimer l'esprit de partage de la cuisine qui se fait à plusieurs et pour plusieurs* ». Ni Julie, ni Guillaume ne sont professionnels, mais ils souhaitent « *devenir le trait d'union entre les artisans et ceux qui veulent apprendre* » afin qu'ils « *puissent le refaire à la maison, ou qu'au pire, par manque de temps, ils soient de meilleurs acheteurs* ».

Le prix des ateliers varie entre 120 € et 240 €. Une fois la somme acquittée, il ne reste plus qu'à venir dès 9 h du matin dans leur coin de paradis avec poules, boucs et potager. Après des présentations de rigueur autour d'un café, il est temps de se mettre aux fourneaux : « *eh oui, il faut faire à manger pour huit quand même !* ». Il en sera de même pour l'après-midi, et ce jusqu'à 17 h, sauf que les fruits de votre labeur seront à emporter. Quel plaisir alors que de se délecter de vos rillettes maison, de vos viennoiseries, de la bière fraîchement brassée...

Pour Pascal Macé, charcutier de Montrichard, le fait de transmettre son « *savoir-faire à la grange est un plaisir immense* ». Il met ainsi en valeur sa viande qui provient d'un seul éleveur local : « *traçabilité et qualité garantie* ». Du côté d'Eva Anastasiu cette fois, l'idée est de rendre « *la cuisine végétarienne gourmande et attractive* ». Une réussite qu'elle prouve dans ses ateliers : « *végie et sexy* », ou encore « *100 % comestible* » où aucun déchet n'est toléré !

lagrangeauxsavoirfaire.fr 02.54.43.57.21.

Mathieu Pennella

 Suivez-nous sur [Facebook](#)

A lire aussi sur La NR

- ▶ Enfouissement des réseaux
- ▶ Marie-Laure Descamps maître du décor
- ▶ Un savoir-faire controis pour le Tour de France

Contenus sponsorisés

- ▶ Propriétaire: les panneaux solaires sont-ils rentables ? ([ecoactu.com](#))
- ▶ Découvrez le Kia Sportage, à partir de 297€/mois avec boîte auto DCT7. ([Kia Sportage](#))