

Une journée du jardin à la cuisine avec Claude

Infos pratiques

Ce sont 7 journées à choisir à la carte pour un groupe de 8 à 15 pers.

Horaire: de 9h30 à 16h30

Matériel: tablier et un petit couteau

Prix: 65€ le cours comprenant le repas et les boissons ainsi que les recettes.

*Pour l'inscription prendre contact par mail ou par téléphone. Réservation au plus tard 15 jours avant le cours
L'inscription au cours sera confirmée par votre paiement. En cas de désistement de votre part le cours ne sera pas remboursé, penser alors à l'offrir!*

Programme des cours

Jeudi 8 avril Plantes sauvages: les vrais primeurs

On les appellent mauvaises herbes et pourtant riches en saveurs et en éléments nutritifs elles nous apportent les premières légumes et nous reboutent pour une nouvelle saison de jardinage.

Les connaître c'est reconnaître leur place dans la biodiversité et nous offrir un autre regard sur la gestion de notre environnement.

Nous irons les cueillir sur le talus, dans le pré, dans la friche et dans le jardin. Après les avoir senties et goûtées sur le terrain nous passerons en cuisine découvrir dans le cru ou le cuit, en solitaire ou en mariage, comment mettre en valeur tout leurs potentiels gustatif.

Samedi 29 mai Capture de parfums

C'est le matin ou le soir, le temps est à la pluie ou au soleil: en se promenant dans le jardin la puissance ou la nature des parfums nous semble bien différente. Le thym demande la caresse de la main pour libérer ses arômes. Le tilleul révèle sa présence plus par ses effluves que par sa silhouette. Au jardin chaque parfum à ses exigences pour venir chatouiller nos narines.

En cuisine: comment capturer les saveurs de l'hélichryse, de l'agastache ou de la camomille et les libérer pour nos papilles? La chaleur: amie ou ennemie de la capture. Qui va emprisonner ces fragrances: le sucre, le sel, l'huile...?

L'alchimie de la cuisine c'est savoir révéler le goût de chaque aliment.

Samedi 24 juillet Les fleurs comestibles ne sont pas qu'ornementales.

Les fleurs sont souvent insolites à consommer pourtant quelques une d'entre elles sont dans notre consommation courante. Le mot légume cacherait il les boutons floraux des brocolis ou de l'artichaut? Au Japon l'hémérocalle est un délice plus cultivé dans le potager que dans les parterres. Les câpres nous sont aussi bien connu!

Il est des fleurs au jardin qui ne semblent qu'ornementales. Dans l'assiette elles prendront le même rôle parce que même si elles sont comestibles, elles ne sont que belles ou... ne sont supposées que belles!

Comment magnifier à la fois ,la beauté et les qualités gustatives des fleurs,qu'elles appartiennent aux plantes condimentaires ou à d'autre qui, n'ont que cet organe comme vecteur de parfum tel: la rose, le tilleul, l'oeillet, le phlox...?

Promenons nous dans le jardin fleuri.

Séduit par couleurs et textures,
comme des abeilles, goûtons au nectar;

en un panier rassemblons pétales et parfum.
Dans la kitchenette réalisons les bouquets pour nos palais.

Samedi 21 août Zakouskis d'herbes et de légumes

Le jardin n'est que gourmandise on a envie de goûter à tout les légumes et à toutes les herbes. Une envie de croquer dans les concombres aux formes diverses, dans les tomates de toutes les couleurs, dans les cyclanthères, les physalis....Une envie de respirer les senteurs si variées des basilics et des shiso, de la marjolaine, du coriandre...Tant de plantes connues ou inconnues prêtent à surprendre tant dans leur silhouette que dans leurs potentiels gastronomique.

Les zakouskis sont petits,- parfois une seule bouchée - mais multiples et prétexte à chaque préparations, à l'utilisation d'une nouvelle technique culinaire. Ils sont aussi l'occasion d'explorer les ressources du potager dans son ensemble. Ils concentrent le jardin sur un plateau varié. Bref de quoi relancer notre imagination.

Jeudi 23 septembre Les saveurs du jardin en conserves.

Certains légumes ou herbes passent l'hiver au potager, dans la serre ou sous un châssis. D'autre comme beaucoup de racines se conservent dans la cave. Courges et potirons avec leurs formes et couleurs séduisantes s'installent dans la maison. Mais le potager est encore bien gorgé de plantes qui périront aux premières gelées.

Comment en conserver un maximum? Comment ne pas avoir recours systématiquement au congélateur: le garde-manger des temps moderne? Que trouver d'autre qu'une stérilisation longue durée qui dénature trop souvent le produit?

La conserve c'est pour nous l'occasion d'apporter un plus nutritionnel et gastronomique comme dans la lacto-fermentation (ex: la choucroute) ou par des préparations à base d'huile, de vinaigre, de sucre, de sel...qui demande souvent une macération d'au moins un mois pour développer tout les parfums.

Des conserves à concevoir pour une plus grande autonomie l'hiver, pour le plaisir de repas rapides à préparer, des apéros faciles à improviser, pour des retrouvailles avec des saveurs estivales sans l'impact écologiques qu'offre ces même produits frais en hiver.

Samedi 16 octobre Métamorphose d'une crêpe et d'une galette

Nous avons installé au potager une collection de pomme de terre et de courges. A la mi-octobre les récoltes de ceux-ci sont terminées. Voilà deux légumes qui se déclinent en une quantité invraisemblable de variétés.

Savons nous tirer partis de leurs qualités ou de ce que nous qualifions de défauts?

Nous voulons au travers du thème des crêpes et des galettes, sortir ces fruits et tubercules des recettes classiques en, les incorporent par exemple: à une pâte ou en les utilisant comme élément de base d'une galette. L'occasion de comprendre ce qui fait la cohésion d'une pâte ainsi que de travailler les farines de légumineuses, de céréales ou d'autre graines.

Potirons et pommes de terre ne seront pas les seules potagères au rendez-vous: il y a toujours des surprises!

Crêpes et galettes c'est une foultitude de recettes de l'apéro au dessert.

13 novembre De l'exotisme avec les épices.

Nous n'irons pas au jardin, les herbes sont fanées. Nous profiterons de la présence d'un marchand d'épices pour parcourir ses trésors venus de contrées lointaines. Plaisirs des yeux et olfactifs avant de s'aventurer en cuisine pour découvrir des produits de chez nous aromatisés aux parfums exotiques. Ce sont des saveurs qui pourront nous accompagner tout l'hiver et nous apporter la chaleur qui nous manquera au dehors.

Nous vous proposons un voyage sur les effluves de la cardamome, de l'alma mater, de la muscade, du curcuma... Possibilité de ramener des souvenirs: des épices seront proposées à la vente.

La cuisine de Anne

Infos pratiques

Pour cette formule nous donnerons la priorité aux personnes s'inscrivant pour le cycle. Groupe de maximum 8 personnes

horaire: 9h30 à 14h

Matériel: tablier, planche et un petit couteau.

Prix: 35€ le cours ou 150€ le cycle des 5 cours comprenant le repas et les boissons ainsi que les recettes.

*Pour l'inscription prendre contact par mail ou par téléphone. Réservation au plus tard 15 jours avant le cours
L'inscription au cours sera confirmée par votre paiement. En cas de désistement de votre part le cours ne sera pas remboursé, penser alors à l'offrir!*

Programme des cours (un jeudi par mois)

le 3 juin - **découverte ou redécouverte des ingrédients de l'assiette végétarienne**

le 15 juillet: - **le monde des céréales: les textures et les saveurs**

le 19 août – **étonnantes légumineuses: les couleurs**

le 16 septembre – **tartinades et terrines: du bleu de travail à l'habit de fête**

le 14 octobre – **la fête autour et dans l'assiette**

Un après-midi au jardin d'ornement et au potager

Infos pratiques

Pour cette formule nous donnerons la priorité aux personnes s'inscrivant pour le cycle. Groupe de maximum 8 personnes

Horaire: 14h30 à 18h30

Matériel: chaussures adaptées

Prix: 35€ le cours ou 150€ le cycle des 5 cours.

*Pour l'inscription prendre contact par mail ou par téléphone. Réservation au plus tard 15 jours avant le cours
L'inscription au cours sera confirmée par votre paiement. En cas de désistement de votre part le cours ne sera pas remboursé, penser alors à l'offrir!*

Programme des cours (un jeudi par mois)

le 3 juin: bouturages des tiges

Qu'est ce qui permet à un morceau de plantes sans racines de reformer ses parties manquantes pour redevenir autonome? En prélevant les boutures sur la plante nous lui offrons en même temps une taille qui lui permettra de fortifier ses tiges pour mieux supporter le poids des fleurs. Le bouturage est un geste simple à apprendre pour multiplier de nombreuses plantes vivaces.

le 15 juillet: boutures de racines, de tiges souterraines et semis de plantes bisannuelles

Vous l'avez déjà constaté: vous arrachez du liseron et il repousse et idem pour la consoude pour devenir parfois plus vigoureux. Leurs secrets: des bourgeons sur les racines ou sur les tiges souterraines. Ces bourgeons nous ne les voyons pas toujours car ils sont en dormances et se réveillent telle la belle au bois dormant non par un baiser mais par une blessure: comme une entaille ou une coupe. Ils y a des plantes que l'on ne veut pas multiplier alors il y a des gestes à ne pas commettre et d'autres que l'on voudrait en plus grand nombre, comme des pavots. A découvrir: le pouvoir de multiplication des racines.

C'est un bon moment pour les semis de roses trémières, de giroflées, d'oeillets de poète... Les semis spontanés c'est magique mais parfois les prédateurs cassent cette magie. Les semis en terrines c'est l'abondance: il suffit de connaître le truc!

le 19 août: division de plantes

Ou, quand la division devient multiplication! C'est la compréhension du développement d'une plante par la dissection, c'est voir ce qui se passe sous terre. La division est aussi un lifting pour les plantes vivaces, une opportunité pour elles à se régénérer.

le 16 septembre: les amendements pour le sol

Petit Robert dit: «Réparation, amélioration, correction. Opération visant à améliorer les propriétés physiques d'un sol; toute substance incorporée au sol à cet effet. Voir: amélioration, ameublissement, chaulage, fertilisation, marnage, plâtrage. *Les matières organiques sont à la fois des amendements et des engrais*»

Coté pratique nous aborderons le compost.

le 14 octobre: Le printemps s'organise à l'automne

Cela ira mieux l'année prochaine! Observer, critiquer et établir un bilan: voilà les premières opérations pour s'organiser en vue d'une meilleure futur saison. C'est maintenant qu'il vous faut poser les questions pour aménager ou réaménager votre jardin et votre potager, parce que maintenant les traces du passé sont encore bien visible pour recevoir le calque des lignes du futur. Qu'elles sont les lois de la nature qu'ils vous faut impérativement respecter pour obtenir les résultats que vous envisagez? Pour répondre au mieux à vos attentes nous orienterons ce dernier cours vers la réalité de chacun face à son propre terrain: les désirs et les problèmes que vous rencontrez mais aussi pour le bénéfice de tous: des solutions que vous avez trouvez!

Accès: Stave se situe à 3km de Mettet, à 30 km de Namur et de Charleroi. Traversez Mettet jusqu'au rond point du circuit. Prenez à gauche en direction d'Annevoie. A +/- 500 mètres, prenez à droite en direction de Biesmerée. Dans le village, à droite vers Stave. A la dernière maison de Biesmerée, prenez le chemin à gauche, vous y êtes.

Contact:

La bêche: - Marie Albert 1, Fourneau de Vaulx 5646 Stave

Tél: 071/72.97.54 Courriel: ortie.culture@scarlet.be Web: <http://www.ortie-culture.be>

Les toques:

- Claude Pohlig 12, rue des papeteries 1325 Chaumont-gistoux GSM: 0475/513.196

Courriel: claud.pohlig@skynet.be Web: <http://www.cuisine-potager.be>

- Anne Martin – La Table d'Anne 78, Cocriamont 5070 Le Roux (Fosses-La-Ville)

Tél: 071/71.44.58

