

Une cuisine gargantuesque pour faire ripaille

Fête de la Renaissance. À l'approche des agapes des 5 et 6 septembre, partez chaque semaine à la rencontre de ceux qui œuvrent dans l'ombre depuis de longs mois. Aujourd'hui, focus sur les cuisiniers.

1 2 3 4 5

Gargantua serait-il attendu le 6 septembre, à l'Herbergement ? *Que nenni !* Et pourtant, les quantités de victuailles nécessaires à la Fête de la Renaissance donnent le touris : 30 cochons de lait, 150 kg de légumes frais, 130 kg de mogettes, 1 350 baguettes, 1 400 pommes et autant de cuisses de poulet ! Et ce n'est qu'un aperçu de l'inventaire que doit gérer André Roux, qui s'occupe de la cuisine, secondé par Marianne, Nadège, Damien, Nicolas, Lydie et Chantal. La restauration est le poste nécessitant le plus de bénévoles lors de la manifestation : 100 personnes sont mobilisées pour préparer les 3 000 repas qui seront servis le dimanche.

Trente cochons de lait à la broche
« Dès le lundi et jusqu'au vendredi, nous sommes une quarantaine de bénévoles à se relayer pour éplucher, cuisiner et mettre sous vide les portions de légumes, histoire de gagner du temps le jour de la fête, car nous devons servir 500 plateaux à l'heure ! », explique André Roux, responsable depuis 2007 du service restauration. « La fin de semaine est consacrée à la préparation des desserts dans la salle Aquarelle que nous met à disposition la municipalité. Cela représente environ 200 heures de travail en amont de la fête. »

Durant la journée, les visiteurs, par l'odeur alléchés, pourront voir les cochons de lait tourner doucement sur une broche. Trente porcelets seront nécessaires pour apaiser la faim des 1 400 convives du soir.

En plus du repas traditionnel de la Renaissance, servi au plateau par vingt personnes appliquées, pas



Cela reste toujours un spectacle que de voir rôtir lentement les 30 porcelets, qui seront dégustés le dimanche soir. Une partie de l'équipe d'André Roux, tout sourire en attendant les ventres creux.

moins de trente bénévoles proposeront quant à eux de la restauration rapide, pour les visiteurs pressés, sous l'aile de Vincent Roy. « Cela représente encore 700 kg de frites, 65 kg d'andouillette, et 190 kg de saucisses à cuisiner ! », rajoute, amusé, André, lui qui est l'ancien boucher de la commune. Et ils seront sur le pied de guerre, dès le bal Renaissance du samedi soir.

Des couverts en bois

Cette année, l'Association du patrimoine herbergemontais se veut encore plus respectueuse de la nature, en évitant au maximum le plastique :

des couverts en bois et des assiettes en fibre végétale biodégradable seront utilisés pour les plateaux-repas. Autre gage de qualité, tous les produits de bouche sont commandés auprès de producteurs locaux, ou, à défaut, auprès de la supérette de la commune.

Alors si le ventre vous tenaille ce week-end-là, soyez rassurés, les cuis-tots seront là pour vous rassasier.

Le menu

Le midi : pâté en croûte et confiture d'oignon, cuisse de poulet confite et ratatouille, fromage et pomme paillée (style crumble). Le soir : terrine de lé-



gumes sauce ciboulette, cochon de lait rôti, mogettes, salade, fromage et millet.

Adultes : 15 € par repas, ou 28 € pour le repas du midi et du soir. Menu enfants, 5 €. Tickets repas en vente sur la fête. À déguster tout l'après-midi : les crêpes, gaufres, sandwiches et nouveauté 2015, les broches perdues. Des permanences pour les bénévoles ont lieu les samedis et mercredis, de 9 h à 12 h, ainsi que le jeudi 27 août, de 16 h à 20 h, à l'espace Saint-Georges.