

# Géante ! La quiche aux poireaux de 20 m<sup>2</sup> qui va entrer dans le gratin des candidats au Livre des records

**Taille définitive : 18,40 m<sup>2</sup>. Pour une quiche aux poireaux, c'est grand. Et c'est un record pour ses créateurs.**

Guillaume Hache a rassemblé les forces de ses amis et employés de son restaurant de Béthune, *La Quiche maison*, pour réaliser cette quiche géante. Cela représente 350 kg de poireaux, 60 kg de crème fraîche, 1 000 œufs. « C'est un challenge que nous nous sommes lancé, s'amuse Guillaume. On voulait innover et faire quelque chose d'original. » Pour réaliser son petit exploit, la bande a choisi pour décor la sixième édition des Poireaux Polies (lire aussi en p. 20) qui a lieu ce week-end à Verquin. Les cinq opérateurs ont débuté le boulot hier matin, à 8 h 50. « Chaque personne a une tâche bien définie », explique Guillaume. Sous un des trois chapiteaux, l'organisation est béton pour un maximum d'efficacité. Comme on ne fait pas de quiche sans casser des œufs, c'est David qui prépare la crème. Henri, lui, met la main à la pâte, dans le premier sens du terme. Il y dépose les poireaux que Nathalie étale avec soin. Il faut ensuite mettre la crème et de l'emmental râpé, la tâche de Guillaume qui s'occupe

aussi des cuissons. « On a tourné un peu de temps en temps quand même », précise Guillaume.

Trois grands fours étaient installés juste à côté du chapiteau pour assurer les cuissons tout au long de la journée. Et petit à petit, on a pu voir la quiche se former, alors que chacun s'activait et prenait son rôle à cœur. « Chaud devant ! », lâche Guillaume en entrant dans le chapiteau avec une plaque de cuisson, pendant que David entrepose soigneusement chaque part.

L'équipe a été performante et dans les temps. À 18 h 15, un huissier venu de Béthune, Maître Mons, est venu constater le chef-d'œuvre culinaire. La quiche aux poireaux fait officiellement la taille de 18,4065 m<sup>2</sup>. Suffisant pour entrer dans le « Guinness Book », qui homologue les records du monde. Une belle satisfaction pour nos cinq cuisiniers recordmen, qui ont commencé à vendre leur quiche hier et continueront aujourd'hui. « C'est Mélanie qui est à la vente, précise Guillaume.

Si vous voulez vous offrir un petit bout de cette quiche record, sachez que le profit des parts vendues 10 € la demi-plaque sera reversé à l'association Les Ailes de Clément. ■ S. DEM.



L'équipe qui a réalisé la quiche géante peut être fière : leur réalisation est un nouveau record !