

## Une quiche dans le « Guinness Book »

Avec ses 18 m<sup>2</sup> de surface, c'est un plat cuisiné qui n'entrerait pas dans une chambre d'étudiant. La quiche aux poireaux réalisée à l'occasion de la fête du même nom à Verquin a nécessité un millier d'œufs, 60 kg de crème fraîche et 350 kg de poireaux. Cinq cuistots se sont mis au travail à 8 h 50, et à 18 h 15, un huissier de Béthune a pu enregistrer les mensurations de la quiche et valider la performance. Désormais, le plat géant confectionné à l'initiative du restaurant La Quiche maison va figurer dans le *Guinness Book*. Il a ensuite été découpé et vendu pour la bonne cause, les bénéfices allant à l'association Les Ailes de Clément qui vient en aide à un enfant handicapé.