

Poireaux Folies les 2 et 3 octobre

## Initier au bien manger

Ce week-end, la Confrérie gastronomique de l'ordre du poireau de France tiendra son grand chapitre à Verquin, pendant le 6<sup>e</sup> festival des Poireaux Folies verquinoises. Daniel Lucet, Grand Maître et créateur de la confrérie, est en pleins préparatifs.

« Au premier festival, il n'y avait qu'une trentaine d'exposants. Aujourd'hui, il y en a une centaine, avec une grande majorité de stands dédiés à la gastronomie du Nord/Pas-de-Calais. On a ajouté un troisième chapiteau, mais on a encore dû refuser du monde. Il y aura beaucoup d'ateliers, notamment pour les enfants : celui d'un chocolatier, un autre pour apprendre à créer ses propres bougies... Des poneys et des chevaux seront également présents, mais pas seulement pour des balades, on apprendra aussi aux enfants à bien s'occuper du cheval. Nous voulons faire beaucoup participer les enfants, que ce soit vraiment pédagogique, pour les initier au "bien manger" », explique Daniel Lucet.

La bonne gastronomie du terroir, c'est toute la vie de Daniel Lucet, né dans une famille de commerçants de bouche : « Mon père était boucher à Auchel. J'ai travaillé à l'abattoir avec lui et j'ai tout appris avec mes parents. Mon père m'a appris à aimer ce travail et m'a trans-



Daniel Lucet milite pour une meilleure connaissance du poireau.

mis son savoir-faire. On avait la vie dure. Je me souviens que ma mère devait porter la viande à vélo dans un panier en osier. Les jeunes ne savent pas ce que c'est aujourd'hui. » Quelques années plus tard, Daniel Lucet épouse une Busnoise qui reprend l'épicerie du village, rue de Lillers. C'est là-bas qu'il élabore ses recettes, notamment à base d'échalotes ou de poireaux. Les supermarchés, les surgelés... Pour Daniel Lucet, c'est la mort de la cuisine de tradition. « C'est le travail qui veut ça, le manque de temps. Mais au lieu de traîner dans les grandes surfaces et de perdre du temps,

les parents devraient aller dans les petites épiceries ou boucheries du coin. C'est plus cher, mais ils s'y retrouveraient avec la qualité. » Pas besoin pour autant d'être un cuisinier hors pair : « il n'y a pas besoin de recettes compliquées, sinon les gens ne les refont pas. C'est notre rôle, en tant que confrérie, de leur apprendre des recettes simples avec des mets pas trop chers. » Son rôle, Daniel Lucet l'applique pendant les Poireaux Folies verquinoises, mais également dans les lycées hôteliers, où il anime régulièrement des ateliers pour montrer aux jeunes ce qu'on peut faire avec un poireau :

pain, confiture, andouillette, terrine ou même bavarois à la mousse de poireau.

« Il y a encore un gros travail à faire mais je suis satisfait, le festival attire des jeunes quand même. Il faut continuer à se battre pour le terroir. »

Et quel meilleur moyen pour cela que les confréries et les festivals ? « Ce genre de fête marche très bien sur le coup, mais ça dure deux jours et les gens oublient. Pourtant je continue à faire du pain aux poireaux toute l'année, regrette Daniel Lucet. On a le meilleur terroir de France, mais on ne sait pas le mettre en évidence. »

Hélène BLOCKELET