

Le commerce à l'honneur



5 chefs au château en mode solidarité et take-away

Jean-Marie Paggen directeur de l'ASBL Foyer pour Jeunes et Adultes de l'Institut de Schaltin avait fixé rendez-vous à la presse, en présence des 5 chefs impliqués, en vue de détailler un projet original de repas au château autour du 1^{er} anniversaire du confinement en Belgique.

Pour le directeur, « la solidarité a toujours été une valeur essentielle de l'association depuis sa création en 1944. Régis Alexandre et Frédéric Roland accueillent depuis des années des stagiaires de notre section hôtellerie. De plus, ne perdons pas de vue que le château de Schaltin était un restaurant au début du 20^e siècle ! 5 euros du prix du menu permettront d'offrir des outils multimédias à nos résidents, parfois éloignés de leurs familles pendant un an ! » Les 5 chefs proposeront un menu 5

plats à 55 euros à emporter (possibilité de se faire livrer dans un rayon raisonnable). Les élèves de l'Institut seront chargés de guider sur place les personnes venues chercher les plats, ce qui permet ainsi de les valoriser socialement. Sur place, 2 cavistes seront également présents. Pour chaque réservation, un billet de tombola sera donné. Un tirage au sort offrira 2 menus, 3 services, hors boissons, par chef. L'objectif de « 5 chefs au château » est d'atteindre les 500 menus !

Menu proposé (pour les plats à réchauffer, une explication sera jointe) :

- 1^{ère} entrée, par Régis Alexandre du Concept Gourmand de Ciney : la poussée de homard, langoustine et jambon braisé, salade gourmande aux fines herbes
- 2^{ème} entrée, par Mickael Vancraeynest, de la Fermette à Falaën :



Les 5 chefs et Jean-Marie Paggen sur le porche du château © JMD

filet de barbu, mousse de céleri-rave, pamplemousse, baies de genévrier

— 3^{ème} entrée, par David Coisman de CCnomie de Falmignoul : Tom Kha Kai de volaille bio (potage thaïlandais)

— Plat, par Dimitri Piret, du Tout Simplement à Anseremme : blanquette de veau à l'ancienne

— Dessert, par Frédéric Rolland, de la Boulangerie Rolland Warnon de Hamois : trio de mini-desserts

(chouquette, dôme framboise sur biscuit râblé et gâteau chocolat caramel beurre salé)

La seule manière de réserver est de téléphoner au 0474.09.06.78 de 9h à 20h jusqu'au mercredi 10 mars à 20h. Les plats seront à emporter en pénétrant à l'intérieur du domaine de l'Institut de Schaltin de 14h à 17h le samedi 13 mars. Le paiement devra se faire en liquide. ■