

Cinq chefs invités au château

Ils proposent un menu gastronomique à emporter le 13 mars. À chaque commande, 5€ seront versés au profit de l'Institut de Schaltin.

Forts du succès de l'expérience gastronomique à dix mains menée récemment à Anseremme, trois chefs de la région dinantaise (David Coisman, Dimitri Piret et Michaël Vancraeynest) ont décidé de remettre le couvert. Rejoints par un confrère cinacien (Régis Alexandre) et un pâtissier de Hamois (Frédéric Warnon), le quintet propose un menu cinq couverts à emporter le 13 mars, sous l'appellation « Les chefs au château ». En l'occurrence, celui de Schal-

tin qui accueille cette initiative. Sur les 55€ du prix du menu, 5€ seront en effet reversés à l'Institut qui y a ses quartiers afin d'améliorer le quotidien des pensionnaires. « Certains n'ont plus revu leurs proches depuis près d'un an à cause du Covid. Nous envisageons l'achat de matériel multimédia pour leur permettre de les joindre plus facilement » explique Jean-Marie Paggen, directeur de l'Institut de Schaltin. Pour ce dernier, cette initiative sonne comme une triple évidence. Primo, le

château a jadis accueilli un restaurant. Secundo, certains de ses pensionnaires fréquentent la section restauration de l'école spécialisée (EPSIS) voisine et pourront apporter leur savoir-faire. Et surtout cette aventure culinaire véhicule des valeurs de proximité et de solidarité chères à son établissement.

L'enthousiasme est tout aussi perceptible chez les chefs. À la saveur de pouvoir exercer leur art s'ajoute le furet de renouer les contacts directs avec les clients qui défilent pour emporter leurs repas. « L'objectif est d'arriver à 500 menus commandés » confient-ils dans un même élan. À noter que deux cavités seront présents pour proposer les vins en accompagnement et qu'un service de

Menu cinq services

Au menu de ce repas gastronomique : pressé de homard, langoustine et jambon braisé, salade gourmande aux fines herbes par Régis Alexandre, du « Concept gourmand » à Ciney ; filet de barbe, mousse de céleri rave, pamplemousse, baies de genévrier selon Michaël Vancraeynest, de la Fermette à Falaën ; Tom Kha Kaï de volaille bio (potage thaïlandais) façon David Coisman de Ccnomie à Falmignoul ; blanquette

de veau à l'ancienne par Dimitri Piret du Tout Simplement à Anseremme et enfin trio de mini-desserts (chouquette, dôme framboise sur biscuit sablé, gâteau chocolat caramel beurre salé) par la pâtisserie Rolland-Warnon à Hamois.

➤ Réservation au 0474/090 678. de 9h à 20h jusqu'au 10 mars. Retrait sur place le 13 mars de 14h à 17h. Paiement des 55€ en espèces lors de l'enlèvement.

livraison, dans un périmètre raisonnable, est possible. Les commandes sont ouvertes

(0474/09.06.78.), en sachant que le plus tôt est le mieux. ■ R.P.