

LA VOIX DU NORD

Saint-Omer
ville

INFOS
SERVICE

Hôtel de ville
Place Foch
Tél. 03 21 98 40 88

Sous-préfecture
41, rue Saint-Bertin
Tél. 03 21 38 21 3

Mercredi 16 octobre 2002

Semaine du goût

Dix-sept enfants, déficients visuels, se sont retrouvés au restaurant La Crinoline à Tilques

Reconnaître les saveurs, les yeux fermés

« Les graines sur le pain brioché, vous savez ce que c'est ? ». Luc Dreger, le chef du restaurant La Crinoline à Tilques, interroge les dix-sept enfants de l'école régionale de déficients visuels (ERDV) de Loos qui sont attablés. « Des graines de tournesol », répond l'un d'eux. « Ce sont des graines de cumin », rectifie Alice en grimaçant.

Agée de 8 ans, la fillette de Saint-Pol-sur-Mer est atteinte d'une cécité presque totale. Elle vit avec ce handicap depuis sa naissance. Hier matin, elle a participé à l'opération « Le goût a du sens ». Une opération orchestrée par le Parc naturel régional des caps et marais d'Opale dans le cadre de la semaine du goût qui a lieu jusqu'au 18 octobre.

Pour initier les enfants aux différents saveurs du terroir, Luc Dreger leur avait concocté un menu approprié. « Pour la mise en bouche, j'ai préparé une assiette où l'on retrouve les quatre saveurs, détaille le chef, toque blanche sur la tête. Il y a de l'endive pour le goût amer, une pomme-citronnée pour le mélange sucré-acide, du fromage pour le salé et un pain viennois garni de graines de cumin. » A peine les assiettes étaient-elles servies que les dix-sept convives se sont



Pour que le repas ait une dimension pédagogique, Luc Dreger a questionné les enfants et détaillé son menu.

précipités sur le contenu. D'abord pour sentir, ensuite pour goûter. « J'ai tout reconnu, s'enthousiasmait Dylan, 8 ans, de Douchy-les-Mines. Ça, c'est un beignet, ça de la salade, ça un citron (en réalité c'était un quartier de pomme arrosé d'un jus de citron) et ça du fromage. »

Pour poursuivre l'animation gustative et olfactive, les enfants ont eu droit ensuite à une flamiche au maroille avec salade assaisonnée au vinaigre de framboise, à un blanc de volaille de Licques sauce à la bière « pour le mélange salé-amer », précise le restaurateur et en guise de dessert à du pain d'épices perdu accompagné de glace avec coulis de crème anglaise et sauce caramel.

Pour que la participation à la semaine du goût ne reste pas sans lendemain, les enseignants et éducateurs de l'ERDV lui ont donné une dimension pédagogique. « On va exploiter tout cela en classe », expliquait Maryvonne Ringot, enseignante à l'ERDV.

Rassasiés, les enfants ont effectué, l'après-midi, une promenade dans la réserve naturelle du Rommelaère. Un bonne façon de digérer.

R. D.

Pour des renseignements sur la semaine du goût, tél au 03 21 87 90 90.