

# La solidarité souffle sur le Vent d'Ange

Letemps d'une matinée, cinq femmes ont partagé avec Charles Gombert, chef du restaurant Vent d'Ange à Petite-Synthe, les grandes recettes et petites astuces. Le tout inspiré par un panier garni de saison.

**G**ranité de betteraves rouges, tartare de maquerEAU. Mille-feuilles de llimande, purée de betteraves rouge orange et sésame, réduction au soja et poivre. Panna cota de potimarron, vanille, chocolat blanc. Voilà qui met les papilles en ébullition. Tous ces plats ont été réalisés par Fabienne, Christine, Dorianne, Marie-Claire et Laurence, qui ont appliqué les conseils du chef cuisinier et patron du Vent d'Ange, Charles Gombert.



Fabienne, Christine, Dorianne, Marie-Claire et Laurence ont beaucoup appris auprès du chef cuisinier et patron du Vent d'Ange, Charles Gombert.

Charles Gombert a participé à des ateliers de cuisine avec des femmes de la région. Ici, il leur apprend à préparer des plats de saison.

**Les étoiles des fêtes**  
Dans le cadre d'un dispositif national mis en place pour favoriser l'accès régulier de légumes frais à des publics à

faibles revenus, l'Afeji, à travers son jardin de cocagne des Hauts de Flandres qui a fourni les paniers de saison, a organisé cette rencontre culinaire. La seule expérience de ce type en France.

Charles Gombert a accepté d'ouvrir - pour la première fois - sa cuisine et de composer des menus à partir du panier de légumes frais

de saison composé par le jardin de cocagne.

L'objectif est d'amener des familles à faibles ressources à consommer régulièrement des légumes, qui plus est des « légumes bio, locaux et solidaires ». Cette opération a été montée en lien avec la Maison de promotion de la santé de Dunkerque, représentée par Valérie Bourdeaux.

Charles Gombert qui a partagé sa cuisine deux matinales avec des apprenties « consciencieuses et sérieuses ».

Et pour cause, les femmes participent déjà à des ateliers cuisine: en lien avec la maison pour tous de Lefrinckoucke, et les maisons de quartiers Pasteur et Méridien. Une première session au Vent d'Ange avait déjà eu lieu début décembre. Avec le même succès. C'est sourire aux lèvres et l'eau à la bouche que les cinq femmes sont reparties avec les recettes abordables réalisables chez soi, et les six préparations dégustées à la maison.

« Le plus dur, c'est de jongler entre les préparations », explique Laurence.

## Refaire la même chose à la maison

Les personnes repêchées sur ce dispositif bénéficient d'une tarification spécifique du prix des paniers délivrés le jour des ateliers cuisine. En effet, le réseau Cocagne

prend en charge la moitié du coup de ce panier, et deux CCAS cofinancent en partie le panier. « L'idée, c'était de proposer des recettes qu'elles vont pouvoir refaire à la maison avec le contenu des paniers. Plutôt que de multiplier les produits, j'ai choisi d'en travailler et d'en décliner un sous toutes ses formes », détaille Charles Gombert. C'est ainsi que la betterave a revêtu la forme de carpaccio, chips, jus, granité, purée...

« Celles qui ne sont pas venues vont le regretter ! », plaisantent les dames. Charles Gombert, à lui aussi, pris plaisir à partager sa science de la cuisine. « Je savais que ça allait être bénéfique pour vous et pour moi », a indiqué le chef en regardant ses élèves d'une matinée. Tous ont partagé « un peu de joie autour des assiettes ».

Avant de quitter la cuisine de Charles Gombert, les cinq drôles de dames l'ont invité à venir déguster leur cuisine. Un joli moment de partage.

**Suzanne URGAZCZ**