

RADIS, KIWIS, ET BROCOLIS... L'ITINÉRANCE AU FIL DE L'EAU !



Le Parc naturel des deux Ourthes s'est... jeté à l'eau ! Dans le cadre du projet Interreg «Itinérance aquatique» regroupant six partenaires belges, français et grand-ducaux et ayant comme but la valorisation culturelle et artistique des zones humides, il a organisé un atelier de design culinaire lors de la fête annuelle qui s'est déroulée le dimanche 24 septembre 2017 dans le charmant village de Journal, dans la commune de Tenneville.

Réinventer et repenser la cuisine pour plaire aux yeux et lui donner une dimension artistique, voici le but du design culinaire...

Couleurs, goûts, formes et odeurs... Quoi de plus attrayant pour accueillir et attirer les visiteurs et engager ainsi la discussion, quoi de mieux qu'un tableau représentant les zones humides, marais et tourbières, forêts et ruisseaux de l'Ardenne, le tout réalisé avec des légumes, fruits, condiments ou épices. C'est ainsi que, comme par magie, des brocolis deviennent arbres, des radis se transforment en petits champignons, des kiwis en nénuphars, tandis que tout un panel de légumes aux différentes nuances de vert donne l'illusion parfaite d'une végétation de bord de rivière.

Et pour allier l'artistique au pédagogique : quelques recettes «objectif zéro déchet» sont réalisées ou expliquées devant un public plus qu'intéressé. Les visiteurs ont ainsi pu déguster un flan aux épluchures de carottes, une salade à base de tige de brocolis, un pesto d'orties ou encore des chips aux épluchures de pommes de terre.

L'objectif de cet atelier a dépassé son but premier, qui se voulait exclusivement artistique, pour aboutir à une sensibilisation plus générale sur l'alimentation et le gaspillage à outrance...

Un sympathique exemple à suivre !



Chiffres clés

Intitulés	Résultats
Nombre de personnes touchées	4000
Nombre de carnets envoyés suite aux demandes (par mail)	200
Nombre de recettes anti-gaspi proposées	17