

## Dunkerque

### LE PORTRAIT

#### Monique et sa petite-fille, Amélie, subliment le porc élevé à la maison

mercredi 22.05.2013, 08:00

Recommander

0

Tweeter

0

0



Monique et Amélie ont laissé le porc mijoter de longues minutes avant de mettre la touche finale en vue de la dégustation.

Lancé en 2003, le concours Graine de Petits chefs initié par la CCI Côte d'Opale a réuni les quatre meilleurs jeunes cuisiniers du secteur la semaine dernière.

Parmi les candidats, Amélie et Monique Carton, éleveuse de porcs en Flandres intérieure.

Dans les couloirs du Cefral de Dunkerque, il suffit de se laisser guider par le bout du nez. Une porte poussée par-ci, et c'est un doux parfum de pâtisserie qui vous envoûte, une porte franchie par-là et l'effervescence du concours Graine de Petits chefs imaginé par la CCI Côte d'Opale vous emporte. Cette compétition culinaire née à Calais rayonne sur l'ensemble du littoral. Dans les paniers de cette étape dunkerquoise, de beaux produits plantés ou élevés dans notre riche terre du Nord : radis, courgettes, pommes de terre et porc cuisiné à toutes les sauces. Tout est bon dans le cochon surtout lorsqu'il est sublimé par la passion de ces cuistots en culotte courte mais à la toque bien haute. Sous les yeux de sa grand-mère, Monique, Amélie, 10 ans, bichonne les morceaux d'une bête qu'elle a peut-être vu grandir chez mamie : « Je suis éleveuse de porcs des Hauts pays à Herzele, 180 reproducteurs, révèle Monique Carton, attentive aux gestes de l'aînée de ses petites-filles, j'ai neuf petits-enfants au total. » Ce jour-là, Monique Carton joue les commis.

#### Mamie conseils

Pour Amélie, le partenaire, c'est Mamie et personne d'autre : « J'étais contente de cuisiner avec mamie », explique-t-elle. Dans son assiette, le sauté de porc des Hauts pays aux pruneaux et rattes du Touquet transpire la cuisine du terroir. « Attention à ta viande ! » « Ajoute de l'eau ! » « Prends plutôt une fourchette ! » « Combien mets-tu de pruneaux ? » Mamie Monique conseille plus qu'elle ne fait... une recette qui n'a aucun secret pour elle. « Je la fais souvent à la maison, sourit-elle, avec Amélie, nous avons souvent répété. J'adore cuisiner et mes enfants comme mes petits-enfants savent que Mamie aime bien passer du temps devant ses fourneaux. » Les critères de sélection sont clairement établis et plus ou moins respectés. Monique, elle, veille au grain de l'autonomie. « C'est à elle de faire, pas à moi, insiste-t-elle, elle est aussi là pour apprendre. » À côté, Manon, du haut de ses dix ans, assure comme un chef. Dextérité, organisation, concentration, elle ne peut pas s'empêcher de parfois jeter un coup d'oeil aux recettes du voisin. Louis Siméon, finaliste de la dernière édition, turbine comme un chef étoilé : carré de cochon dans sa robe moutarde, éclats de noisette et amandes, sauce spéculoos-genièvre de Houlle, accompagné de Rattes du Touquet façon pommes frites et de son petit bouillon de final, une préparation pour un régiment préparé par Louis Siméon. Ajoutez le filet mignon accompagné de ses gnocchis et le filet de porc des Hauts pays mariné au cidre, pommes grillées, rosace de courgettes, écrasé de rattes du Touquet aux herbes et la mission du jury,

composé de chefs appartenant aux Toqués de Jean Bart, s'annonce compliquée. Roulement de tambours, Marine Butin avec son assiette design décroche la finale : « Marine était un cran au-dessus des autres concurrents. Le dressage, le goût, tout y était », souligne Pascal Persyn, chef du Steger à Socx. Amélie et Monique sont comblées par leur participation. De retour dans son école, le Val d'Yser à Herzele, Amélie a présenté sa toque et son diplôme avant de tout raconter à sa maîtresse et à sa meilleure amie Elsa : « Je vais refaire la recette pour ma famille », prévoit-elle. Monique, elle, découvrait les joies d'un concours, loin de son élevage de porcs des Hauts pays : « C'était bien, une bonne expérience, un bel événement. Une manière, aussi, de l'intéresser à la cuisine. » Amélie a déjà prévu de rester dans les jupons de Monique lorsque mamie fourneaux sera aux manettes. Les porcs qui gambadent dans le pré n'ont qu'à bien se tenir...

Ahmed KARA

Marine Butin, de Quaëdypre, participera à la finale le 19 juin.

« Je vais refaire la recette pour ma famille. » Mélanie Carton.

0

Recommander

Soyez le premier de vos amis à recommander ça.

Le Journal des Flandres Le Phare Dunkerquois

## Vos réactions

Pour réagir à cet article :

- introduisez votre nom d'utilisateur
- rédigez votre commentaire
- postez

• Nom d'utilisateur :

• Mot de passe :

• [pas encore inscrit ?](#)

• Rédigez votre commentaire :

•

**Sites du Groupe Voix du Nord :** Groupe Voix du Nord | Groupe Rossel

**Actualité :** La Voix du Nord | Sports avec La Voix des Sports | Economie avec lavoixeco.com | La Voix pour les Femmes | Direct Lille | Nord Eclair | Nord Littoral | La Semaine dans le Boulonnais | L'Avenir de l'Artois | L'Echo de la Lys | Le Journal de Montreuil | Le Réveil de Berck | Le Phare Dunkerquois | Le Journal des Flandres | Le Messenger | Les Echos du Touquet | L'indicateur des Flandres

**Télévision :** Wéo - La Télé Nord-Pas de Calais

**Loisirs :** Nordway Magazine | Blogs avec Nord Blogs

**Petites annonces :** Annonces immobilières avec La Voix Immo | Offres d'emploi avec La Voix Emploi | Annonces auto avec La Voix Auto | Offres de stages avec Nord Stages | Marchés publics avec La voix Eco Business Marchés Publics | La Voix L'Etudiant

