

MOUSCRON

# Chouette, on va chez Matante Hortense !

Nathalie Stevens vient de lancer un atelier culinaire pour les enfants

**C**haque mercredi après-midi, Nathalie Stevens accueille, chez elle, un groupe de huit enfants avec qui elle partage des moments privilégiés autour de la gastronomie. À peine lancé, le concept cartonne au point d'afficher complet jusqu'en avril.

Nathalie Stevens, 36 ans, est une dame épanouie, tant dans son rôle de maman d'Ulysse, 10 ans, que de professeure de cuisine, nutrition et hygiène à l'Institut Saint-Charles de Dotignies. Elle y déploie une énergie et des valeurs qu'elle partage désormais aussi avec de plus jeunes enfants. Depuis début janvier, elle les accueille en effet, dans sa coquette maison de la rue de la Grotte, pour des ateliers gourmands. S'il s'agit de leur inculquer les bases de la cuisine, le

savoir dresser une table ou gérer les tâches avec ordre et méthode.

» Dans sa façon de diriger les ateliers, l'on constate aussitôt que la jeune dame dispose d'une bonne dose d'expérience nourrie par son métier d'enseignante. Elle veille à constituer des binômes équilibrés, choisit des recettes ludiques, va à l'essentiel dans ces consignes. Elle laisse aussi aux enfants beaucoup d'autonomie tout en naviguant d'un groupe à l'autre pour s'assurer que tout se passe bien et les encourager, ce qui n'est d'ailleurs pas nécessaire tant les enfants que nous avons suivis travaillaient avec enthousiasme et précision.

Au-delà de ces visées pédagogiques, c'est toute une philosophie que « Matante » entend inculquer aux enfants qui lui sont confiés :

« Très concernée notamment par la problématique des déchets, j'explique aussi que chacun peut, à son niveau et par des gestes simples, contribuer au respect de l'environnement. La gestion du poulailler, du potager, des petits arbres fruitiers va dans ce sens. Le fait que les enfants travaillent par binômes développe aussi la notion d'entraide. Mon fils unique Ulysse, partie prenante dans ce projet en aidant les plus jeunes, bénéficie d'ailleurs aussi de ces valeurs de partage. »

## DE 4 À 12 ANS

L'atelier culinaire de Matante Hortense accueille donc les enfants chaque mercredi après-midi de 13h30 à 16h30. Une semaine est réservée aux petits de 4 à 6 ans, l'autre aux 7 à 12 ans. Ce sont ces derniers que nous avons rencontrés. Ils se sont attelés à la confection de pancakes qu'ils ont partagés au cours d'un goûter familial qui a permis à chacun de partager ses premières impressions et de lier connaissance. Pas question de s'attarder pour autant car une seconde recette, de très originales galettes des rois en sucettes, les attendait. Confection de la pâte d'amande, découpe de la pâte feuilletée, fourrage,



Le rendez-vous de Nathalie Stevens est très prisé par les enfants. © A.V.

décoration, badigeonnage, mise au four : pas une seconde à perdre pour que chacun puisse repartir avec sa huitaine de sucettes à partager cette fois en famille, une façon de prolonger ces moments privilégiés.

Assurément, l'initiative semble répondre à une attente puisque, à peine lancés, les ateliers affichent déjà complets pratiquement jusqu'en mai. Vous trouverez toutes les infos complémentaires sur le très joli site, un peu vintage, à l'image du concept voulu par Nathalie. Il a été conçu par André, son papa, tout heureux de mettre à profit son savoir-faire et son temps libre de jeune retraité au service de sa fille. Défendues dans ce projet, les vertus familiales y sont donc aussi mises en application. ●

ALAIN VERLINDEN

**à noter** Infos sur le site « Matante Hortense », via les pages Facebook et Instagram ou par téléphone au 0478/ 05 99 82

## Des enfants comblés

# Bien occupées pendant trois heures

Le temps de la présentation des participants et des lieux, rénovés et agencés tout spécialement dans l'optique des ateliers, il s'agit de s'y mettre rapidement car il y a du pain ou plutôt de la pâtisserie sur la planche. Voici le profil type de l'après-midi qui peut évidemment légèrement évoluer en fonction des circonstances.

Explication des recettes à l'aide du tableau noir et des fiches recettes, préparation du matériel et des ingrédients, mise en application, vaisselle et cuisson.

Temps libre durant la cuisson avec découverte du potager, récolte des œufs, éventuellement soin aux petits animaux, dressage de la table pour le goûter pris tous ensemble, débarrassage de la table.

Nouvelle activité culinaire avec confection d'un dessert que les



Ils ne chôment pas pendant ces trois heures. © A.V.

enfants ramènent chez eux, à cueillis. Pas de doute, voilà un nouveau vaisselle, mise en boîte mercredi après-midi qui sent bon hermétique, rangement du local la cuisine mais aussi les vertus familiales. ●

A.V.

« Les parents n'ont plus le temps de transmettre à leurs enfants toutes ces petites choses »  
Nathalie Stevens

projet, comme l'explique avec enthousiasme Nathalie, va bien au-delà : « L'évolution de notre société a mis à mal les relations humaines, notamment familiales. Les parents n'ont plus le temps de transmettre à leurs enfants toutes ces petites choses qu'ils tenaient eux-mêmes de leurs aïeux », explique-t-elle. « Je me propose donc de jouer un peu ce rôle et me substituer à une jeune mamy ou une tatie, de là la dénomination « Matante ». Je me propose d'offrir aux enfants quelques secrets de cuisine et des leçons pratiques comme

ABBA GOLD

The Concert Show

18.01.19

RTL SPIROUDOME - CHARLEROI

TICKETS : 070 660 601 / WWW.TICKETMASTER.BE



Ravies de cuisiner avec Matante ! © A.V.