

Textes :
Pauline Vanderbeke

Matante Hortense



« Le plaisir de cuisiner les recettes de nos grands-mères »

Voilà déjà un an que Matante Hortense alias Nathalie Stevens a lancé un projet culinaire original destiné aux plus jeunes. Chaque semaine, elle accueille des enfants chez elle pour partager un moment privilégié autour de la gastronomie dans un décor vintage. Si les cours de cuisine sont le point d'orgue de ces rencontres, les enfants y apprennent également les traditions, le folklore et l'art de dresser une belle table. Et le moins que l'on puisse dire est que ces ateliers gourmands cartonnent et affichent très vite complets. Rire, partage, découverte et gourmandise caractérisent le mieux le petit paradis de Matante Hortense. Rencontre avec une passionnée énergique et hyper-dynamique.

Voilà plus d'un an que Nathalie Stevens a lancé le concept d'atelier culinaire destiné aux enfants. Et le moins que l'on puisse dire est que la jeune femme s'est très vite fait remarquée notamment par la Région Wallonne en recevant le précieux titre de « **talent wallon** » en catégorie artisanat de la Région Wallonne. Outre la qualité de l'encadrement qu'elle offre à ses jeunes hôtes, le jury a été séduit par la mise en avant de valeurs traditionnelles inhérentes à ses ateliers gourmands. En remportant ce Coq d'or, Matante Hortense a démontré que son projet séduisait non seulement les bambins mais aussi leurs parents et grands-parents.



“ Mais finalement qui est *Matante Hortense* ?

« Régente en secondaire, je donne des cours de nutrition, de cuisine et d'hygiène. Si j'aime mon boulot, j'avais envie de me lancer dans un nouveau projet » confie la jeune femme. »
Après plusieurs mois de réflexion, j'ai concocté ces ateliers de Matante Hortense, un surnom qui me vient d'un voisin mais qui cadre tellement bien avec mon concept. Je peux d'ailleurs résumer celui-ci en quelques mots : tradition, vintage, circuit-court, valeurs, partage... »

Des produits de *saison* et de *qualité*

C'est d'ailleurs dans sa propre maison que Nathalie Stevens accueille les enfants. Ces derniers sont d'ailleurs toujours émerveillés par le cadre vintage de son intérieur. En fonction des âges des bambins, Matante Hortense propose de réaliser deux, voire trois recettes traditionnelles. « Je m'inspire de mon livre de recettes que ma mamie a elle-même reçu de son arrière-grand-mère. Je travaille uniquement avec des produits de saison et cultivés dans la région ou mon jardin... » dit-elle en souriant.

Il faut dire que le jardin de Matante Hortense est un paradis pour les enfants. Poules, canards, potager, arbres fruitiers... les bambins vont eux-mêmes récolter

de quoi confectionner leurs pâtisseries. « Je propose également les recettes en fonction des différentes festivités, comme par exemple la galette des rois, Noël, Pâques... Mon objectif est également d'enseigner aux enfants l'art de dresser une belle table, de partager un moment gourmand et convivial ensemble, de s'entraider, de s'autonomiser... ».



Une ambiance *souriante*

Côté cuisine, les plus grands travaillent par binôme. Si Nathalie leur apporte de nombreux conseils, ils travaillent par eux-mêmes, ils pèsent, nettoient et coupent les fruits, cuisent, décorent... Matante Hortense cuisine avec avec les plus petits. « *L'ambiance est toujours souriante, on plaisante, on rigole... Après la cuisine, place aux jeux de sociétés, à la lecture, à la discussion...* ».



Très concernée également par la problématique des déchets et de l'environnement en général, la Mouscronnoise explique aux enfants que chacun peut, à son niveau, et par des gestes simples, contribuer au respect de la nature. La gestion du poulailler, du potager et des arbres fruitiers va dans ce sens. Au lieu d'emballer leur création dans de l'aluminium, chaque enfant est invité à ramener ses propres contenants.

Une expérience *enrichissante*

Voici quelques semaines, quelques enfants résidant à Fedasil sont venus participer à un atelier. Originaires de différents pays, ils étaient ravis de découvrir des sucreries de chez nous mais également de partager leur propre recette. « *Ce fut une journée particulièrement enrichissante. Ce qui m'a le plus frappé est leur énergie, leur enthousiasme et leur débrouillardise. Sans que je ne dise quoi que ce soit, ils ont tout nettoyé et rangé. Nous avons partagé le goûter ensemble et je les voyais heureux de vivre cet instant* ».

Si chaque mercredi, Matante Hortense accueille les cuistots en herbe, cette dernière n'hésite pas « à sortir de ses murs » pour toucher tous les enfants. C'est ainsi qu'elle a participé aux marchés du terroir, au salon de la famille, à diverses festivités avec pour objectif de faire découvrir le plaisir de cuisiner et de faire manger de bonnes choses aux plus petits.

Un challenge que Nathalie s'est lancé il y a plus de 12 mois et qu'elle a relevé haut la main !



Infos : matantehortense@outlook.be
www.matantehortense.be

Matante Hortense animera
un atelier (gratuitement)
lors du Marché du Terroir de Mouscron
le 16 avril (de 16h à 18h30)



Matante Hortense