

La cuisine réunionnaise à la MJC Etoile



Mina, Louis Rémy et Lucette Barthelémy.

Les ateliers culinaires de Lucette Barthelémy permettent de découvrir les plats incontournables des pays d'ici et d'ailleurs. Plus que des cours de cuisine, c'est l'activité idéale pour mêler plaisir, apprentissage et dégustation. Le premier atelier de l'année a transporté les participants à l'île de La Réunion avec Mina et Louis Rémy où ils ont vécu pendant plusieurs années. Ils ont décrit l'île et ses spécificités, conté l'histoire de ses habitants.

« À l'origine, la cuisine était séparée de l'habitation, et la préparation des repas était une des occupations de la journée. En raison du climat, la viande était boucanée, le poisson apporté par la marine à voile. Les marins bretons ont laissé des expressions dans le langage et ont apporté le poisson, dont la morue conservée dans la saumure. »

Ils ont ensuite invité les participants à cuisiner le plat traditionnel emblématique, le rougail saucisse ; chacun avait une tâche à assumer. Les aliments sont disposés dans la cuisine, Mina et Louis donnent les recettes et les étapes à suivre. L'objectif est de confectionner un menu complet.

Quand les bonnes odeurs ont rempli l'espace, tout était prêt, on s'est servi directement dans les marmites.