

SILLY

Silly est bien dans son assiette

Accueil RégionsMons-Centre - mardi 17 février 2009 10h00 - Daniel PILETTE- Le Courrier de l'Escaut

Trois ans après le lancement du convivium «Slow Food», Silly décline ses producteurs et saveurs au gré d'un livre de recettes des quatre saisons.

Le «Slow food» promeut l'éducation au bon goût, la biodiversité et la redécouverte des saveurs du terroir. Silly la rurale et la culturelle a donc choisi d'adhérer à ce concept international venu d'Italie en contestation au fast food, le manger rapide. Non pas pour accrocher un label de plus à sa carte de visite, mais bien pour favoriser la promotion des producteurs locaux.

«Synergies entre le public et le privé»

Et ça fonctionne comme l'explique Peter Bourcy, créateur de glaces installé à Gondregnies. *«Je suis arrivé à Silly en même temps que le Slow food ; j'ai donc bénéficié directement de sa dynamique positive. Je ne sais pas comment j'aurais vécu sans, mais avec lui, je peux vous assurer que mes ventes ont décollé très vite.»*

Rachel Van Langendonck, gérante du «Proxy Delhaize» confirme : *«Ce sont ses glaces que je vends le plus dans mon magasin, bien avant les marques connues de tous»*. Le bourgmestre Christian Leclercq s'explique : *«J'ai toujours été sensible aux synergies entre les initiatives communales et l'économie locale. Avec le "Slow food", l'objectif est atteint : les producteurs se font connaître, vendent plus et, parallèlement, nous développons l'éducation au bon goût auprès des citoyens et des jeunes à travers des projets pédagogiques. Tout le monde est gagnant. Après le lancement du convivium, le temps était venu de le concrétiser dans une publication comme notre livre de recettes, les Saveurs de Silly.»* Sabine Storme, coordinatrice du «Slow food» évoque l'ouvrage. *«Il se veut pratique : les pages sont solidement brochées, imperméables, faciles à ouvrir sur un plan de travail. La cinquantaine de recettes sont réparties au gré des quatre saisons ; les différents produits locaux y sont repris à travers des recettes originales, créées soit par les producteurs eux-mêmes, soit par des citoyens-consommateurs. En plus, à la fin de chaque partie, se trouvent des recettes spécialement conçues pour que les enfants découvrent les joies de cuisiner des produits sains. Enfin, chaque recette est agrémentée d'informations*

nutritionnelles sur les produits utilisés.» Christian Leclercq : «*Ces recettes constituent un patrimoine culturel alimentaire local précieux à l'heure où la qualité nutritionnelle rentre dans des débats multidisciplinaires comme la santé, le développement durable*». Les cuisses de lapin à la Scotch de Silly, la compote de pommes Beauregard à la lavande, le flan de courgettes de Francine, l'escalope de veau limousin d'Hector, le stoemp aux haricots frais de Saint-Marcourt, le cochon aux deux pommes à la Manu, la flamiche de Micheline au fromage de Thoricourt... Autant d'invitations au voyage gustatif qui rappellera tantôt, un coin de l'entité boisée, tantôt un produit du terroir, tantôt un personnage haut en couleurs, tantôt les trois en même temps.

Aujourd'hui, vingt-cinq producteurs et restaurateurs de la région adhèrent aux principes du «Slow food». Ils souhaitent un bon appétit.

«Les Saveurs de Silly», 10 € en librairie ; contacts : Sabine Storme : 068.25.05.37 ou www.silly.be.