




SOUFFLÉ AU SELLES-SUR-CHER

En haut à gauche, Guillaume Mignard, sa femme Julie et leurs filles, à l'origine de La Grange aux savoir-faire. **Ci-dessus,** un grand classique revisité, décliné avec un fromage de chèvre du terroir. Mais Eva a une astuce qui facilite la maîtrise de la recette... La farine « fermentante » !



Apprendre à faire son jambon, son lard fumé, son pain, son fromage, ses conserves ou sa bière... Parce qu'il y a urgence à se réapproprier ces savoirs culinaires, pour une certaine idée de l'autonomie et pour le plaisir du « fait maison », Guillaume Mignard et sa femme Julie ont tout quitté pour une grange dans le Loir-et-Cher. Mais pas pour n'importe laquelle... Une « grange aux savoir-faire » où des artisans locaux viendraient distiller leurs tours de main, leurs secrets de « pros ». Depuis le mois d'octobre, ce rêve a pris corps. Grâce à leur énergie, Guillaume et Julie ont tissé un réseau de professionnels passionnés, animés d'une belle envie de transmettre. À la « Grange », jeune ou moins jeune, voisin ou pas, on vient seul ou en famille, pour peu qu'on ait en commun cette envie de faire et de savoir. On vient aussi pour la chaleur de ce corps de ferme, au pays des châteaux, entre Chenonceaux et Amboise, dans ce terroir entre Touraine et Sologne. On vient également pour se frotter à de vrais artisans, à des passions en chair et en os, pour voir des mains accomplir ces gestes qu'aucun livre n'enseigne et que seul l'exemple direct peut communiquer. On en ressort métamorphosé, riche d'un savoir qui paraissait inaccessible, que l'on a envie de confier à son tour, comme investi d'une mission, celle de transmettre et de régaler. À peine sorti de l'embossage des saucisses ou de la fournée de brioches, on n'a qu'une envie : refaire les gestes de Sarah ou de Pascal, pour raconter à notre tour une histoire. Et bientôt, ce sera un atelier pour savoir assembler ses thés, cueillir des plantes sauvages comestibles, maîtriser les conserves lacto-fermentées... Autant de techniques et d'expériences qui, mises bout à bout, dessinent notre héritage gastronomique. Pour le bonheur de faire et le plaisir de bien manger. [◇ lagrangeauxsavoirfaire.fr](http://lagrangeauxsavoirfaire.fr)



Une recette de Pascal Macé, formateur à La Grange aux savoir-faire. Une terrine gourmande qui, accompagnée d'une salade de légumes, peut tenir lieu d'entrée comme de plat.

TERRINE DE MAGRET
DE CANARD, PICKLES DE RADIS



Pascal Macé, charcutier amoureux du beau produit et du bon geste, parcourt le monde, du Japon à l'île Maurice, pour transmettre son savoir-faire. « L'idée, c'est de donner des idées. » Lors de ses ateliers, son enthousiasme gourmand est communicatif.



RÔTI DE PORC ROULÉ AUX PISTACHES, LÉGUMES NOUVEAUX CONFITS AU FOUR