

BELGODYSSÉE (7/8)

# De l'amour dans l'assiette

Pour la neuvième année consécutive, *L'Avenir* s'associe au Fonds Prince Philippe, à la RTBF et à la VRT pour permettre à de jeunes journalistes d'exercer leur plume dans nos colonnes.

Sur le thème de « La crise fait la force », les candidats francophones de la Belgodyssée partent en Flandre à la recherche d'initiatives positives mises en place en réaction à la crise financière. Solidarité et bons plans sont donc à découvrir chaque samedi durant huit semaines.

**Amour de la cuisine, partage et durable** sont les maîtres mots dans le « huiskamerrestaurant » de Marie Dooghe. Elle cuisine pour les autres dans son salon, à Oud-Heverlee.

● **Pauline DACQUIN**

Le principe des « huiskamerrestaurants » est simple : des personnes qui aiment cuisiner ouvrent leur porte à qui veut savourer de bons petits plats. Généralement économique, cette formule permet également de faire de nouvelles rencontres et de partager une soirée conviviale. Marie Dooghe a fait de son « huiskamerrestaurant » son lieu de travail à plein-temps, à Oud-Heverlee, près de Louvain. Chef spécialisé dans la cuisine végétarienne depuis 20 ans, cela fait un peu plus de 3 ans que Marie accueille ses invités dans son salon. C'est tout d'abord une raison pra-



tique qui a poussé Marie à faire de son salon une salle de restaurant, baptisée le Safraan. « Je travaille seule avec mon mari, Marc, qui fait le service quand il rentre de sa journée de travail. Avant, nous n'avions pas de lave-vaisselle et nous faisons la vaisselle à la main. Nous ne pouvons donc pas nous permettre de faire 60 couverts. »

Travailler à plus petite échelle permet aussi à Marie de créer une ambiance plus conviviale. « Les clients apprécient le cadre, ils disent qu'ils ont l'impression d'être à la maison », raconte-t-elle, un sourire aux lèvres.

### Le respect des hommes et de la nature

L'autre particularité du restaurant de Marie, c'est qu'il s'agit d'un restaurant bio végétarien. Diplômée en kinésithérapie, cette Louvaniste s'est vite rendu compte qu'elle voulait soigner les gens, mais autrement. « Pendant mon stage de dernière année,

j'ai réalisé que ce n'était pas fait pour moi de travailler avec des malades tous les jours. Je voulais faire quelque chose de préventif. J'aimais déjà cuisiner et je pensais que la nourriture était très importante pour la santé. C'est comme ça que j'ai décidé de me lancer dans la cuisine végétarienne. »

Et pour Marie, le respect de la santé humaine est aussi important que le respect de la nature et de l'environnement. La chef exploite essentiellement des produits de saison tout en proposant des plats équilibrés d'un point de vue nutritionnel pour ses clients. Tous les aliments que Marie cuisine sont bio et proviennent tant que possible de producteurs de la région et même de son jardin !

Parce que le jardin de Marie regorge de trésors : des légumes,

### Le respect de la santé est aussi important que celui de la nature.

des herbes pour agrémenter ses plats et un étang. « L'étang, c'est pour attirer les insectes. Les insectes sont très importants pour transporter les graines pour les légumes », explique Marie.

Au fond du jardin se trouve l'atelier de Marc où il coupe le bois pour le feu et où il composte les déchets du jardin. Le « huiskamerrestaurant » de Marie est un endroit où le mot amour est partout, même sur la porte des toilettes ! Marie l'a repeinte avec une peinture spéciale sur laquelle on peut écrire à la craie et les clients ne se gênent pas pour y dire leur contentement. ■

► Safraan, Ijzerenwegstraat, 43 à 3051 Sint-Joris-Weert (Oud-Heverlee) - 016 40 69 93



Marie prépare des plats sains avec son cœur pour ses invités.

EdA Pauline Dacquin



Emmanuel Crocy

## Pauline Dacquin, Basècles

Je suis étudiante en journalisme en dernière année à Louvain-la-Neuve où je « kotte ». Mais je suis originaire de Basècles, « l'pu biau des villôges ». J'ai étudié aux FUCaM, à Mons, pendant mon bac et, à cette période, j'ai habité à Quaregnon. Et en 3<sup>e</sup> année, j'ai effectué un Erasmus Belgica, à Gand. Je suis donc d'un

peu partout et c'est pour ça que le concept de la Belgodyssée me plaît tant ! J'adore la musique, je joue d'ailleurs du piano. J'aurais aimé vivre dans les années 60 pour être témoin de la Beatlemania ou être à Wembley en 1985 pour le Live Aid et le mémorable show de Queen. Dans la vie, c'est ça que je veux être, ce témoin privilégié de l'histoire qui transmettra ce que les gens ne pourraient pas connaître autrement. ■

Retrouvez les aventures de nos Tintin reporters chaque samedi de 15 h à 17 h dans l'émission « Grandeur Nature », sur



**Les Centres de Conseil du Sport à votre service**

[www.adepts.be](http://www.adepts.be)



**Ça Sporte tout près de chez vous !**

