

Ils ont découvert et dégusté la cuisine médiévale en famille

Loisirs. Tout au long du mois de juillet, le Centre jurassien du patrimoine va proposer des ateliers aux enfants pour les occuper pendant les vacances. Ce jeudi et pour la première fois, une animation était ouverte aux personnes de 5 à 77 ans.

« Le but de cet atelier est de découvrir en famille des saveurs oubliées et la cuisine médiévale. Je pense que cela donnera des idées pour proposer des goûters différents aux enfants », explique Marie Grivel, responsable des animations au Centre jurassien du patrimoine.

« Au Moyen Âge, un cheval coûtait l'équivalent de 500 grammes de safran »

Marie Grivel,
responsable des animations

Premier exercice pour camper le décor, il faut confectionner un biscuit au safran sous l'œil vigilant de l'animatrice. « Vous savez, le safran a toujours été très cher. Au Moyen Âge, un cheval coûtait l'équivalent de 500 grammes de safran ou de 12 livres de poivre. Payer en espèces, ce mot vient du mot latin épices. Il désignait tout ce qui est rare et cher : les citrons, les dattes, les confitures,



1 Les mamans aussi se sont prises au jeu.

Photo Jean-Paul Barthelet

2 « Maman, tu as les mêmes à la maison ».

Photo Jean-Paul Barthelet

3 « C'est la première fois que je prépare un gâteau avec mon papy ».

Photo Jean-Paul Barthelet

sont considérées comme des épices ». Les enfants, sans s'en rendre compte, enregistrent ces informations.

« C'est la première fois que mon petit-fils vient ici, je trouve ça très intéressant », confie le papy de Morgan. La maman de Camille est toujours à l'affût de ce genre d'animation pour sa fille. « Nous avons plein d'épices à la maison et on

ne sait pas toujours comment les utiliser », constate la maman d'Aline qui était déjà venue avec l'école.

« Pendant qu'il cuit, dites-moi quelle épice se cache dans cette tarte blanche », reprend Marie Grivel qui en distribue des parts. Verdict de la dégustation : elle est succulente. Il fallait deviner le gingembre. « Maintenant nous allons essayer de

reconnaître certaines épices et je vous montrerai ensuite sous quelle forme on les trouve dans la nature. » On ouvre les pots de cannelle, cumin, noix de muscade, cardamome... Tout le monde se prend au jeu. Le temps passe vite. Il est déjà 16 heures. Le biscuit au safran sort du four : à table ! ■

De notre correspondant local Jean-Paul Barthelet

■ **Pratique**

Les prochains ateliers

Prochaine animation lundi 13 juillet de 14h à 16h. Pour les 7 à 11 ans : redécouvrir la Marseillaise et écrire à la plume quelques couplets. Renseignements : 03 84 47 43 37.

Attention nouvelle adresse : C.J.P. Ancien Hôtel de Ville de Lons.