

Les Irlandaises aux fourneaux

[Réagir](#)
[Envoyer](#)
[Imprimer](#)

[+ Agrandir la photo](#)

Les Irlandaises ont notamment pu découvrir les ateliers de fabrication de foie gras

ETREPAGNY.Elles ont découvert les recettes de la cuisine française.

La première expérience vient tout juste de se terminer mais déjà, l'association Folk en pagaille pense à la renouveler. De quoi prouver que l'idée était bonne et a séduit.

Sous l'impulsion de Franckie Toullec et d'autres membres, cette jeune section sterpinacienne a ainsi convié six Irlandaises à venir découvrir les

joies de la gastronomie française. Mais, mieux que de longues séances de dégustation, ces femmes d'une cinquantaine d'années ont eu le plaisir de s'initier à notre cuisine.

Aidées par l'équipe de Marina Chagnaud, chef du restaurant l'Escale, ces apprenties cuisinières ont ainsi préparé un repas pour soixante-dix convives. L'idée : inviter les membres et amis de l'association à venir juger leur travail.

Bilan positif, à en croire la bonne humeur de ce dîner improvisé à la salle des fêtes.

Un séjour dans le Vexin qui s'est clôturé autour d'une visite de l'exploitation de foie-gras de la famille Bourgain, avant de découvrir les pâtisseries créées dans la ferme de la Cacheterie.

La prochaine fois, les rôles seront inversés avec confection à l'Irlandaise.