

Les bénévoles « garburent » à Coucy-le-Château

Par *Anonyme*

Créé le 12/07/2011 10:46

A Coucy-le-Château tout le monde connaît la garbure. Cette soupe à base de choux mais qui regroupe de nombreux légumes et un peu de viande, bref, c'était LE plat de prédilection au Moyen Âge. Elle est encore servie aujourd'hui lors des visites nocturnes organisées par l'office du tourisme de la ville. A l'issue d'une promenade aux flambeaux, elle vient rassasier les visiteurs. Et pour la préparer il n'y a que des bénévoles, des hommes et des femmes qui, patiemment, épluchent les légumes durant de longues heures. Certains sont spécialisés cuisson, d'autres c'est l'épluchage. Et il faut des bonnes volontés car choux, carottes, oignons, navets, pommes de terre se retrouvent dans la marmite. Différents produits qui sont conditionnés à l'avance, parfois congelés plusieurs semaines avant leur dégustation. Des bénévoles sont également chargés de fournir le magret de canard et la poitrine fumée. Pour la viande, ce sont des conserves dont ont besoin ces petites mains de la garbure. Le tout attend ensuite le jour J. Et ce jour-là justement tout commence à s'agiter vers 13 heures. A 17 heures, la marmite est prête à accueillir les différents ingrédients. Après avoir laissé bouillir une bonne heure, on laisse mijoter jusqu'à 22 h 30. Car le plat demande de nombreuses heures avant de pouvoir être consommé.

Il mijote jusqu'à la dernière minute, celle où les promeneurs se retrouvent à l'issue de leurs escapades nocturnes et où chacun est content de pouvoir goûter... et se régaler de cette soupe venue de la nuit des temps.

S.P.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Ce sont les bénévoles qui assurent la production de cette soupe si particulière.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/recettes/les-benevoles-garburent-a-coucy-le-chateau>