

# Les secrets de l'échalote



Joël Houbart et sa mère en compagnie des membres de la confrérie.



Des visiteurs attentifs aux explications données par l'agriculteur.

■ La ferme que Joël Houbart exploite avec sa mère, du côté de la Pierrière, est en effervescence. Ce ne sont pas les travaux agricoles qui occupent la famille ce matin là, mais bien l'arrivée d'un bus de visiteurs. Une première expérience pour tout le monde.

En partenariat avec l'office de tourisme du Lillois et la communauté Artois-Lys, un circuit de découverte des produits du terroir s'est mis en place. Après des premiers touristes dans une ferme de Calonne-sur-la-Lys, cette fois c'est l'échalote de Busnes qui est à l'honneur. Une façon originale de mettre en valeur le patrimoine de la région.

Les visiteurs sont une trentaine de belges originaires de Leuze. Après avoir visité le musée de la chaussure à Lillers, ils arrivaient en fin de matinée à la ferme.

Joël Houbart a pris la parole pour accueillir les visiteurs. Il a ensuite parlé de son métier et principalement de la culture de l'échalote. L'agriculteur a tout de suite été volontaire pour faire visiter son exploitation et expliquer son savoir-faire. Il est fier de l'échalote qu'il produit.

Le courant passe immédiatement avec le groupe de visiteurs. Les visiteurs sont curieux et posent de

nombreuses questions à Joël Houbart et sa mère. D'ailleurs celle-ci ne manque pas en retour de livrer quelques conseils culinaires aux dames.

On découvre les différentes variétés d'échalotes, la saison pour les planter, le moment de la récolte et surtout les secrets pour la faire sécher sans l'abîmer. Il y a aussi le calibrage et les différents conditionnements dont le plus décoratif est la tresse d'échalotes auxquelles on a ajouté quelques fleurs séchées.

La visite se déroule sous l'œil bienveillant de Bertin Brévert, grand chancelier de la confrérie

gastronomique de l'ordre de l'échalote de Busnes, de son épouse et d'une autre confrère. Ils sont venus apporter leur concours à la famille Houbart. La confrérie fondée en 1997 veille à la qualité du produit et à sa promotion.

Enfin, rassasiés d'explications, les visiteurs d'outre-Quievrain ont pu déguster différents produits fabriqués à base d'échalote et admirer à loisirs les tresses d'échalotes qui pendent dans le hangar.

Une visite qui donnait un avant goût des événements de la foire à l'échalote qui se déroulera en septembre prochain.



EMMA DELEDICQ

Les échalotes comportent toutes une étiquette.