

Viktoria tourne la page du journalisme pour passer derrière les fourneaux

WATERLOO

La Rixensartoise Viktoria Thirionet lance « Tout prêt, Tout près » et vous libère de la corvée des repas en cuisinant des plats qu'on n'a plus qu'à glisser dans le four.

Qu'est-ce que je vais faire à manger ? Aurai-je le temps d'aller faire les courses, de bien faire à manger ? Des questions que beaucoup se posent quand il faut aborder le repas du soir, après une journée de travail. « C'est le problème de mon client type et je vais l'aider à la résoudre en proposant des plats de qualité », explique Viktoria Thirionet qui propose d'alléger votre charge mentale en s'occupant de vos repas au travers de son projet « Tout prêt, tout Près ».

Chaque semaine, la Rixensartoise propose 3 plats préparés (une viande, un poisson, un végétal), une soupe ainsi qu'un cake et des collations qu'elle livre à domicile, pour les clients habitant les communes de Waterloo, Lasne, La Hulpe, Genval et Rixensart ou dans un point-dépôt à Genval, Waterloo.

Des légumes sur le pas de la porte

Ancienne journaliste du site d'information 7sur7 où elle était rédactrice en chef, elle a décidé de tourner la page du journalisme pour ouvrir les portes de sa cuisine. Et pas n'importe quelle cuisine puisque la sienne est implantée sur le site de la Ferme agroécologique de la Papelotte à Waterloo qui lui offre « un potager en permaculture qui me fournira la majorité de mes légumes littéralement au pied de ma porte. Cela me permet de respecter le rythme de la nature et de cuisiner ce qu'elle nous offre au moment où elle nous l'offre. » Des plats tout prêts, avec des ingrédients tout près et tout frais, la formule a été mûre-



Viktoria Thirionet propose trois plats par semaine, plus une soupe, un cake et des collations.

ment réfléchi.

« Il y a huit ans, j'ai passé mon diplôme de chef en cours du soir grâce auquel j'ai aujourd'hui accès à la profession. La cuisine a toujours été une passion et quand j'ai décidé de quitter le journalisme, j'ai repris une petite formation à La Ferme de Froidmont pour me mettre à jour et puis, j'ai fait un stage au restaurant Les Tilleuls de Marc Volkaerts. » Elle a des enfants en bas âge et

abandonne assez vite l'option de travailler dans un restaurant : « J'avais déjà cuisiné pour des amies puis des voisins m'ont demandé à cuisiner pour eux. Je me suis éclaté et tous ces petits signes qui sont venus à moi ont confirmé mon choix. Maintenant, il fallait que je trouve un métier sur mesure et une copine m'a suggéré de préparer des plats justes à mettre au four. Cette charge mentale des repas quotidiens, cela m'a tellement

parlé. »

80 plats par semaine

De son côté, pour diversifier ses activités, la Ferme dispose de bâtiments un comprend une cuisine professionnelle équipée aux normes Afsc. « Je suis tombée sur leur site et ils cherchaient un porteur de projet pour leur cuisine. Je m'y suis rendue lors de portes ouvertes et je me suis dit que c'était ici que je voulais travailler. La cui-

sine, les serres... C'est parfait avec les légumes à portée de main dans l'esprit du développement durable, sans gaspillage et toujours avec l'idée de coller à la saisonnalité des produits. »

Chaque semaine, le nouveau menu est mis à jour sur le site toutpret.be le lundi après-midi et vous avez jusqu'au dimanche 22 h pour passer commande. La livraison a lieu le mercredi suivant en fin de journée.

« Ce sont des plats traiteurs frais et majoritairement bio qui, grâce à leur mise sous atmosphère protectrice, se conservent jusqu'à 7 jours dans le frigo. Les clients ont plus qu'à les réchauffer. J'ai fait des tests que j'ai distribués à des connaissances pour avoir leur feedback sur la qualité et la cuisson. Les retours étaient bons. »

Viktoria a la capacité de « sortir » 80 plats par semaine « mais à côté de cela, je ferai de temps en temps de l'événementiel (brunch, buffets...) ».

Elle bénéficie de l'encadrement de CréaJob depuis le 1^{er} mai dernier et pendant une année : « Leur soutien est vraiment capital pour le plan financier, la gestion administrative... J'ai aussi suivi des formations Afsc et de communication. Cela rassure et il faut dire que cela fait un an que je ficelle tous les détails de ce projet. »

NICOLAS MAMDY

» www.toutpret.be

Ferme de la Papelotte : des paniers, des formations...

La Ferme Agroécologique de la Papelotte soutenue par PERMA-PROJECTS est une micro-ferme en maraîchage en permaculture située en bordure du champ de bataille au début du joli vallon de La Marache. Sur cette surface d'1,7 ha, Juliette Arpin et Tom Paris ont développé le maraîchage ainsi que qu'une cuisine partagée professionnelle.

Ils proposent des abonnements pour des paniers de



Viktoria Thirionnet, entre Juliette et Tom, les « jardins maraîchers » de la Papelotte.

légumes variés ainsi que des formations sur le thème du jardin potager bio, en permaculture.

Le site accueille également le projet « Hierba Buena Tisanes » d'Emilia Farfan.

Elle propose des tisanes, des sirops, des baumes, mais aussi des formations sur les herbes aromatiques sauvages et de culture.

» Pour en savoir plus : papelotte.be