

## TESTÉ POUR VOUS

# Balade dans les saveurs d'antan à la Maison de la chicorée d'Orchies

C'est une institution orchésienne. La Maison Leroux retrace les grandes heures de la chicorée, cette boisson au goût si particulier dégustée un peu partout dans le Nord - Pas-de-Calais, en France et dans le monde! Nous avons visité pour vous le musée qui lui est consacré.

PAR C. LEGRAND-STEELAND  
douai@lavoixdunord.fr PHOTOS ÉMILIE DENIS

Certaines odeurs ont le pouvoir de faire ressurgir en nous des moments de vie. Celle de la chicorée me rappelle des goûters d'enfance dans la petite cuisine de ma grand-mère. Le bol de lait à la chicorée et les tartines au beurre fermier épaisses comme le pouce, copieusement saupoudrées de copeaux de chocolat. Mais jeudi matin, point d'odeur de chicorée au musée. Un peu contrariée, j'intègre le reste du groupe de visiteurs, un club d'ainés venu de Bavay. Aurore, notre guide, commence par une présentation de la collection de faïences d'apothicaires. «La chicorée possède de nombreuses vertus thérapeutiques. On en fait des pommades,

des sirops, des onguents, des pilules.» Ah bon? Au mur, deux immenses panneaux expliquent tout cela en détail. Pas le temps de tout lire, on nous propose de passer au sous-sol. L'expo y est un peu plus colorée: dans les vitrines, des emballages anciens, des outils servant à récolter la chicorée, des photos en noir et blanc d'ouvriers de l'usine Leroux en train de travailler... Et une multitude d'articles publicitaires, de l'ardoise d'écolier à la soupière - clou d'un concours à lots qui avait fait fureur! Aurore fait passer de mains en mains de la chicorée à différents stades de sa transformation. Cossettes, grains... ça colle un peu aux doigts. Ça sent fort. La guide enchaîne les explications. Apparemment, Leroux et ses nombreux concurrents étaient très calés, niveau marketing. Pardon, réclame. Il faut dire aussi qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs dizaines de maisons se partageaient le marché. «En 1887, Leroux a embauché le tout premier « voyageur ». On l'appellerait « commercial », aujourd'hui.» Vingt minutes de film documentaire plus tard - les vieilles

publicités télévisées valent le détour à elles seules -, on nous entraîne pour la dégustation. Denise, 83 ans, fait la grimace: «J'en ai trop bu quand j'étais jeune. Beurk!» Yves, 78 ans, ne partage pas ce point de vue. Il me donne même sa recette «perso» pour préparer le café-chicorée: «Je mets un quart de chicorée pour trois quarts de café. Je tasse, j'ajoute une pincée de sel, pour dégager l'arôme. Un peu d'eau froide et je fais passer.» Zou! Direction la boutique du musée, richement fournie en produits à base de chicorée. Forcément.

Maison de la chicorée, 25, rue Jules-Roch à Orchies. Tél : 0320648370. Musée ouvert du mardi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h à 17h30, le samedi de 14h30 à 17h30. 6/2 E. [www.lamaisonleroux.org](http://www.lamaisonleroux.org)