



Ballymaloe
Cookery
school

Stage en Irlande



*The
Ireland internship*

Ballymaloe Cookery School

Là où la gastronomie irlandaise rencontre l'excellence culinaire dans un jardin biologique!

Cela fait maintenant un mois que je suis en immersion à Ballymaloe Cookery School, en Irlande, pour un stage de deux mois. Située dans la campagne verdoyante de Shanagarry, à quelques kilomètres de la mer, cette école de cuisine biologique est bien plus qu'un simple lieu d'apprentissage : c'est un véritable petit monde à part.

Je vis dans un cottage tout équipé avec mes camarades Baptiste et Ethan, à seulement cinq minutes de l'exploitation maraîchère et quinze minutes de l'école. Chaque midi, nous mangeons sur place vers 13h20, et les repas sont un vrai régal : buffet à volonté avec une cuisine exceptionnelle, saine, locale et généreuse.



Le soir, nous avons la chance de pouvoir ramener les restes ou être approvisionnés gratuitement en produits de la ferme : œufs, lait, beurre, fromage, yaourts, pâtes, céréales, légumes... Tout est bio et produit sur place. Le kéfir, les petits fruits, les herbes fraîches, et même le pain font partie des ressources que nous pouvons consommer librement. J'ai même eu l'occasion de participer à la fabrication du pain à plusieurs reprises, à ma demande.

L'exploitation s'étend sur 10 hectares, et cela se ressent : nous avons une grande liberté de mouvement dans les jardins, et il nous est permis de cueillir toutes sortes de plantes comestibles pour agrémenter nos repas. C'est une expérience immersive, presque hors du temps. Les animaux — poules, canards, pintades — se promènent en liberté sur le domaine et rentrent d'eux-mêmes le soir. Ce tableau bucolique renforce encore le charme du lieu.



Côté tâches, au-delà de ce qu'on pourrait attendre d'un stage agricole classique, nous réalisons des activités variées et stimulantes. Chaque jour, nous préparons un mesclun — un mélange de jeunes pousses de salade — enrichi de fleurs comestibles comme des pensées, des pétales de rose, des gueules de loup, du souci... La composition est libre, selon nos envies et notre inspiration. Cette part de créativité nous permet d'apprendre à valoriser les produits, tout en prenant des responsabilités. Une fois terminé, notre mesclun est vendu dans le magasin de l'école.



Un jour sur deux, nous récoltons également les fraises, et le reste du temps est rythmé par les besoins de la ferme : désherbage, récolte de légumes, entretien des cultures (comme attacher les plants de tomates), et parfois des demandes spéciales comme la fabrication de kéfir ou de produits laitiers.

Et comme si tout cela ne suffisait pas, la mer est à seulement 15 minutes à pied de notre logement. Un luxe que nous ne manquons pas d'apprécier lors de nos moments libres.

En résumé, ce stage à Ballymaloe est bien plus qu'une simple expérience professionnelle : c'est un vrai bol d'air, un espace de liberté, de créativité, et une immersion totale dans une philosophie de vie durable et inspirante.

