

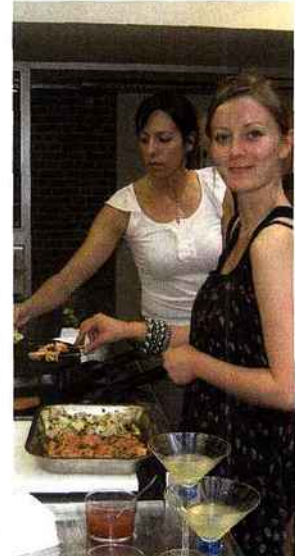
CUISINE

par Elsa Demuyère

Couleur cocktail !

J'ai testé pour vous... La Cocktail Attitude

La Cocktail Attitude : un état d'esprit qui vient à point nommé à l'approche de l'été. Curieuse, j'ai voulu la tester pour vous. Et c'est à l'atelier des Chefs que je me suis employée à l'adopter ! Un cours de deux heures pour apprendre, mais surtout prendre du bon temps... Le cours se déroule le vendredi soir : un vrai petit bonheur pour décompresser et oublier le stress de la semaine !



La Cocktail Attitude, c'est quoi ?

Lorsque je prends rendez-vous à l'atelier des Chefs pour ce cours de cocktails, je ne sais pas à quoi m'attendre. Des cocktails pendant deux heures ? Cela me paraît un peu long... À 19h tapantes, je reçois un accueil des plus chaleureux. On me prévient tout de suite : « *Les effectifs des cours varient énormément. Ce soir, il y aura environ 20 personnes* ». Effectivement, ces cours vont parfois jusqu'à une cinquantaine d'apprentis cuisiniers ! En plus des cocktails, nous allons également apprendre à réaliser quelques tapas. Génial, on commence quand ?

Las tapas

Le cours est très bien organisé : en réalité il y a quatre mini-ateliers

(cocktails et tapas), afin de pouvoir tourner rapidement en effectif réduit. Pour les tapas, je débute avec un briouate de bœuf aux épices, coriandre et citron confit ! Cela me semble délicat puisque je dois utiliser une feuille de brick. Finalement, je m'en sors comme une pro : il faut plier la feuille de brick en triangle après l'avoir farcie. Couples, amis, copines... Je suis étonnée par la diversité des cuisiniers en herbe : la majorité n'est pas féminine ! Durant cette soirée, je réalise également un excellent mets : un œuf cocotte au foie gras et au parfum de truffe. Je découvre donc un nouvel ustensile : le toque-œuf ! Étonnée, je m'amuse comme un enfant, quand soudain le chef me ramène à la raison : « *Vous ne cuisinez pas souvent, non ?* ». Euuuh... si mais pas comme ça !!

Cocktails et bonne humeur

Tour à tour, nous avons réalisé un Bombay Tokyo, un Bombay Milan et surtout un traditionnel Mojito ! L'ambiance est bon enfant, même quand on manque de force pour bien shaker tous ses glaçons ! Entre deux, pour déguster nos tapas et cocktails, un espace est prévu avec un poêlon et des brochettes de poisson à faire cuire soi-même. Tandis que mon saumon mariné grille, je discute avec d'autres et savoure cette convivialité... Décidément je suis séduite. La cocktail attitude, je l'ai et je la garde !

L'atelier des Chefs,
74 bd. de la Liberté à Lille.
Téi : 03 20 17 17 50.

Prochains cours « Cocktail Attitude » les vendredis 11 juin, 2 juillet, 23 juillet et 3 septembre de 19h à 21h.