

MACHECOUL ET REGION-

Pour apprendre en direct

Deux chefs expérimentés derrière les pianos

Sullivan Alvarez a travaillé avec de grands chefs comme Michel Roth au Ritz, Laurent Delarbre au Café de la Paix, Guillaume Gomez à La Présidence de la République. Il est entré à l'Atelier des chefs pour "partager ma passion dévorante pour la cuisine simple et rapide mais qui étonne ! Mettre des mots sur des gestes techniques qui paraissent compliqués mais très faciles à réaliser avec les bonnes explications. Prouver que l'on n'est pas obligé de passer une journée en cuisine pour faire plaisir à ses invité(e)s..." Sullivan Alvarez aime mélanger les styles, l'association de chaud-froid, sucré-salé, moelleux-croquant, acidulé-amer... n Jeanne Martin a travaillé à Paris au Bristol, à l'Astrance, sur la Côte d'Azur à la réserve de Beaulieu, puis un an à New York au Jean Georges. La jeune femme est entrée à l'Atelier des chefs par envie de transmission et de contacts humains. "J'aime penser à l'homme de 50 ans qui n'a pas

souri de sa journée et qui a des étoiles dans les yeux quand il voit des macarons sortir du four ! En cuisine, on peut vite perdre la naïveté et l'enthousiasme. En cuisine, on a plus l'habitude d'exécuter sans trop se poser de questions. Alors qu'à l'Atelier nous sommes obligés de nous poser ces questions car il faudra répondre à celles de nos élèves !" Jeanne Martin apprécie beaucoup la cuisine thaïlandaise, la cuisine vietnamienne, japonaise et... la raclette ! Elle aime jouer avec les déclinaisons de produits. Comment avec un même produit faire des recettes salées, sucrées, chaudes, froides, en cocotte ?

Jardin Anne Sophie

MACHECOUL ET REGION-LEADER

Samedi, S'il te plaît, dessine-moi un métier, à Machecoul

Des cuisiniers dans le feu de l'action

La 3e édition de S'il te plaît, dessine-moi un métier propose de plonger dans l'univers des cuisiniers. Ce samedi 26 mars, à Machecoul, le public pourra participer à des concours, suivre des ateliers avec des chefs renommés ou assister à des débats.

La profession de cuisinier sera mise à l'honneur pour cette troisième édition de "S'il te plaît, dessine-moi un métier" ce samedi 26 mars. Les organisateurs souhaitent mettre en scène et en situation le public. Du beau monde en tablier. Pour que la sauce prenne, l'association s'entoure de grands chefs. Ils pourront compter sur la présence de l'Atelier des chefs de Paris, avec Sullivan Alvarez et Jeanne Martin, et le chef étoilé, Jean-Yves Guéhot, du restaurant l'Atlantide à Nantes. L'association a investi dans de nombreux pianos de cuisine, qui seront mis à la disposition du public, comme évidemment les ingrédients, matériels et tabliers. Au programme de la journée : De 10 h à 11 h 30 : Atelier des chefs, sous les halles, cours de cuisine suivi de dégustation, sur le thème "Matinée, petit-déjeuner". Le public participant concoctera un œuf cocotte

cuit dans sa coquille aux légumes confits. Six sessions de douze personnes suivront les conseils de deux grands chefs parisiens : Sullivan Alvarez et Jeanne Martin. De 10 h 30 à 12 h : forum animé par Christian Tanton avec la participation d'élèves d'un lycée hôtelier, de restaurateurs et de Jean-Yves Guéhot, chef étoilé du restaurant l'Atlantide à Nantes. De 11 h à 12 h 30 : concours de beurre blanc organisé par les restaurateurs, sous les halles. Plusieurs lots sont à gagner. De 11 h 30 à 12 h 30 : cours de cuisine par Soraya Prou de Paulx. La jeune femme dispensera un cours avec une recette savamment gardée secrète "Maki pas comme les autres". La recette sera accompagnée d'un burger régressif, une gaufre de pomme de terre, avec du bacon et des produits locaux, Machecoulois et mâche. De 12 h 30 à 13 h 30 : apéritif gratuit sous les halles suivi d'une tartiflette géante (payante). De 14 h 30 à 17 h : retour des Ateliers des chefs avec neuf sessions de douze personnes pour deux nouvelles recettes : Maki de bar mariné à la fleur de sel et épices grillés et Papillote de pomme pochées au vin chaud. De 15 h 30 à 16 h 30 :

nouveau concours de cuisine avec une omelette. Pour les enfants : de 11 h à 17 h 30, concours de crêpes pour les enfants sous les halles organisé par la Machecoulette. De 15 h 30 à 16 h 30 : cours de cuisine pour adultes et enfants avec Soraya Prou, sur une recette de crumble et pomme d'amour. Animation de la Ligue d'improvisation de Nantes tout au long de la journée. Les cours et les concours de cuisine sont ouverts à tous. Soirée spectacle à 19 h 30, à l'Espace de Retz, avec la Ligue d'Improvisation de Nantes "Lina", suivi d'un cocktail dînatoire (15 €). Pratique. Inscriptions au concours conseillées et réservations à l'office de tourisme au 02 40 31 42 87 ou Dominique Bougit au 06 85 33 76 77.

Jardin Anne Sophie