

## CHRONIQUE

### Bienvenue à l'Atelier des Chefs

Les chaînes TV n'ont cessé de nous faire saliver avec des émissions culinaires tout azimut. Cependant Aline Schneider de l'Atelier des Chefs de Toulouse Idrac n'a aucune leçon à recevoir de Babette de Rozieres (T5), Julie Andrieu (Echappées belles), Alain Ducasse, Jean-Pierre Coffe, Jean-Luc Petit Renaud, ou Sarah Wiener



© Franck Henriques

Aline Schneider, jeune femme diplômée et passionnée de cuisine, accommode avec brio les produits frais régionaux ou exotiques. Son doigté intelligent dose les épices de façon homéopathique pour un résultat qui ne peut que satisfaire les plus critiques. Le 14 avril dernier, j'ai testé avec bonheur un cours de cuisine orchestre par cette jeune chef en place depuis 6 mois au sein de ce lieu gustatif où les apprentis cuisiniers gourmands et gourmets trouvent leur compte.

Mais quel est le parcours d'Aline ? Un CV hors pair : CAP de cuisinier à Aix en Provence suivi d'une saison au Clos de la Violette (2 étoiles au Michelin), puis un passage à Il Vino, restaurant 1 étoile à Courchevel. Elle continue à gravir les échelons pendant un an au Petit Nice de Marseille (3 étoiles). Pour des raisons personnelles, elle arrive à Toulouse début 2009 et officie 6 mois au restaurant Ô Saveur de Rouffiac. Juin 2010, l'Atelier des Chefs retient sa candidature et en septembre 2010 cet espace prend toute son ampleur, avec l'arrivée du sympathique manager Charles-Henri Latard, issu de la maison-mère de Lyon où il a officié depuis 2006.

Les cours s'y déroulent tous les jours à 12h et 13h. Le thème de cette formule «déguster» est le fruit de l'inspiration du chef selon les produits et la saison. Ce jour-là, Aline nous invita à une sérénade gourmande à tonalité italienne. Un saltimbocca de veau tomate et sauge, wok de légumes croquants (voir ci-dessous). Une cuisine de soleil ou rayonne, parmi les inter-

venants, une Aline souriante et attentionnée. Après s'être lavé les mains et noué le grand tablier blanc, chaque néophyte se concentre derrière sa planche de travail afin de réaliser scrupuleusement la recette sous le regard confiant d'Aline. Il est vrai que l'équipement haut de gamme à consonance japonaise (plaques à inductions, four pulseur, wok...) facilite le travail. Trente minutes plus tard, nous passons à table dans l'espace boutique pour déguster notre «chef d'œuvre» qui se révèle vraiment fameux (tout le mérite revient bien entendu à l'inventivité d'Aline Schneider). Et le dessert-surprise offert et réalisé par la chef, à faire pâlir d'envie tous les gourmands qui liront cette chronique. Une trilogie artistiquement présentée avec une merveille de moelleux au chocolat, un divin feuilleté à la mousse de citron en pièce montée, et une exquise soupe de fraises saupoudrée de fruits secs caramélisés.

Bon à savoir : toutes les recettes sont envoyées par mail 24h après le cours. Vous pouvez aussi commander des plats à emporter entre 10h30 et 11h50. L'espace boutique propose toute une gamme de produits rares utilisés pendant les cours ainsi que des ustensiles de cuisine performants. N'hésitez donc pas à prendre rendez-vous pour devenir, aux côtés d'Aline, un cordon bleu hors pair qui épatera et ravira le palais de vos intimes.

Jill Arqué

### SALTIMBOCCA DE VEAU TOMATE ET SAUGE, WOK DE LEGUMES CROQUANTS

• **Ingrédients pour 6 pers** : 6 escalopes de veau / 9 feuilles de sauge / 15 g beurre / 3 carottes / 1 courgette / 6 pinces fleur de sel / 5 cl huile d'olive / 50 g purée tomate confite / 20 cl vin blanc sec / 1 oignon / 100 g pois gourmands / 200 g pousses de soja / 6 pinces piment d'Espelette. • **Recette (30 minutes)** : Laver les légumes. Eplucher et ciseler l'oignon. Eplucher et émincer les carottes en biseaux. Couper les pois gourmands en lamelle dans le sens de la longueur. Tailler la courgette en petits cubes. Couper les escalopes de veau en 3 et les battre si nécessaire, c'est à dire les aplatir avec une casserole après les avoir placées entre 2 feuilles de papier film. Étaler partiellement la purée de tomates séchées sur chaque escalope et poser dessus une petite feuille de sauge, puis rouler et maintenir avec un cure-dents en bois. Dans un wok bien chaud avec un trait d'huile d'olive, faire suer l'oignon et ajouter les carottes, assaisonner de sel et de piment d'Espelette puis cuire à couvert avec un verre d'eau et une noisette de beurre. Ajouter les pois gourmands et la courgette. Cuire 2 mn et finir par les pousses de soja. Rectifier l'assaisonnement. Dans la poêle, faire sauter rapidement les saltimbocca avec très peu d'huile d'olive, les saler (ils doivent être colorés à l'extérieur, roses à l'intérieur). Déglacer le vin blanc et laisser réduire, puis ajouter une noix de beurre pour épaissir la sauce. Dresser les légumes au centre d'une assiette, déposer les saltimbocca dessus et mettre un peu de sauce autour. • **Le plus du chef** : Vous pouvez remplacer la sauge par du basilic et compléter la recette avec les légumes de saison de votre choix. Vous pouvez ajouter une tranche de jambon de pays et de mozzarella aux saltimbocca.

L'Atelier des Chefs, 5, rue Idrac, 31000 Toulouse - 05 61 47 71 23 / [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)