

Paru dans l(es) édition(s): Comminges, Lot et Garonne, Ariège, Toulouse, Toulouse Sud-Ouest, Tarn et Garonne, Hautes Pyrénées, Muret, Aude, Toulouse Nord Est, Toulouse Ouest, Gers, Lot

## A Toulouse, les cours du soir se font gourmands

Pas besoin d'envisager une carrière dans le milieu culinaire pour suivre les cours de cuisine. A « l'Atelier des chefs », au centre de Toulouse\*, novices et habitués enfilent leur tablier en plastique avant de pénétrer dans une cuisine au top. Plans de travail opérationnels, ustensiles en ordre de bataille et ingrédients à portée de main. C'est parti pour une heure de préparation, animée par la chef, Pauline. En équipe de quatre ou cinq, la répartition des tâches est l'occasion d'échanger avec son voisin. On cisèle, on émince, on coupe en brunoise pendant que la chef gravite autour des plans de travail. Au programme de la formule « cours cocktail » que nous avons suivie jeudi soir : trois entrées légères et inspirées, gambas en kadaif sur un lit de pomme et concombre au gingembre, tartare de daurade et de chorizo à

la vinaigrette de framboise et, pour finir, des samoussas de volaille à la citronnelle accompagnés d'une mousseline d'avocat à la coriandre.

La dernière heure est dédiée à l'élaboration de cocktails en compagnie d'un barman professionnel. Il est maintenant temps de déguster tous ensemble. La recette d'une expérience humaine et culinaire de choix. A consommer sans modération.

**A.D.**

\* 5 rue Idrac à Toulouse, tél.05 61 47 71 23  
et [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)