

Paru dans 1(es) édition(s): Télévision.

Temps fort-DIJ

Gastronomie. La cuisine, c'est tendance. Dans la capitale de la Bourgogne, plusieurs possibilités s'offrent aux amateurs pour apprendre recettes et techniques tout en partageant un bon moment.

Ateliers de cuisine: à Dijon, il y en a pour tous les goûts!

Les cours de cuisine guidés par des professionnels se multiplient et se déclinent à toutes les sauces! À l'Atelier des chefs, à Dijon, un "spécial Gabriel Boudier" sera lancé ce mercredi.

Affublée de mon tablier aux couleurs de l'Atelier des chefs, je m'apprête à dénicher l'aiguillette de poulet posée devant moi, sur le plan de travail. Le chef Anthony Rabulliot vient de nous montrer comment faire. Les trois autres cuisiniers amateurs qui participent à ce cours "cocktails et tapas", conçu autour des produits de la Maison Boudier, sont déjà à l'œuvre. Coriandre, gambas, oignon pour chaque produit ou presque, Anthony délivre un conseil, une astuce. Il rectifie un geste mal assuré. Fraises, avocat et citron confit passent également sous nos couteaux. La crème anglaise à la pistache est versée dans le siphon; les cheveux d'ange plongés dans la friteuse. Peu à peu, le dîner prend forme. Sous l'œil attentif et les conseils du chef

Anthony Rabulliot, en cuisine, les participants au cours "spécial Gabriel Boudier" de l'Atelier des chefs préparent les tapas. Alors qu'il ne reste plus qu'à dresser, nous passons dans la pièce voisine. Là, le barman, Mike, nous attend. Un zeste d'histoire, quelques rudiments techniques et nous nous attachons à reproduire le cocktail aux notes d'ananas, pamplemousse, pêche et citron vert qu'il vient de réaliser sous nos yeux. Vient le moment de la dégustation. Le chef apporte le fruit de notre labeur auquel il a mis la touche finale. Les "gambas en kadaïf" (photo 2) accompagnent à merveille le cocktail "Lady Dijon by Gabriel Boudier". Pour débiter, "gambas Nous nous attelons ensuite à la préparation du cocktail suivant: un centilitre de triple sec, un autre de liqueur de citron, deux de sirop de sucre de canne, quatre de saffron gin. Deuxième dégustation, cette fois avec le "briouate de volaille aux épices". Enfin, mieux vaut prévoir de ne pas avoir à conduire pour rentrer chez soi,

puisque la soirée s'achève par le dessert et un troisième cocktail, "Pabito by Gabriel Boudier", mêlant notamment eau de vie de poire, liqueur de poire et crémant. *Le premier cours «Cocktails et tapas, spécial Gabriel Boudier» ouvert au public aura lieu ce mercredi 27 juin, de 18h30 à 20h30 au 18 rue Chaudronnerie. Rendez-vous suivant: le 12 juillet. Tarif: 54 €. Renseignements: www.atelierdeschefs.fr/. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 1 2 3 4*

**-Cloé Makrides -
cloe.makrides@lebiennpublic.fr**