



L'Atelier des Chefs
Leçon de cuisine



Le prof distille ses conseils à ses élèves attentifs et appliqués, avant une savoureuse dégustation.



Jeudi soir d'octobre à l'Atelier des Chefs, rue du Faubourg de Saverne, à Strasbourg: neuf personnes sont réunies autour d'un beau plan de travail en aluminium, un couple, des jeunes femmes venues en mode copines, deux hommes. De l'autre côté, Jérôme : le prof face à ses élèves. Il annonce: «Au menu ce soir, morceaux d'agneau cuits façon carbonnade flamande à la bière blonde et au pain d'épices, le tout accompagné d'une purée fine de potimarron en crumble de noisette et mimolette et pour le dessert, tiramisu cacao aux éclats de châtaigne et à la bière brune.» La vedette de la soirée, c'est la bière.

Que la fête de la gastronomie commence! D'abord le dessert! On fait le sirop à la bière, on émiette les châtaignes, Jérôme recherche deux volontaires: «Soyez toujours volontaires au début! Plus on avance dans les recettes, plus c'est compliqué.» D'autres cassent les œufs et séparent les blancs des jaunes, pour préparer les biscuits à la cuiller. «Qui a déjà fait des biscuits à la cuiller? Personne? Je comprends, vous les achetez.» Quand la pâte est bien onctueuse, on l'étale sur un papier et on la met au four chaud pendant huit à dix minutes. Conseil du chef: «Quand vous cuisez un biscuit, mettez toujours le temps minimum conseillé, au besoin vous rajouterez deux minutes. Parce que si ça

brûle, ce sera trop tard!»

Pendant que les biscuits cuisent, on blanchit les jaunes d'œufs, «on va prendre les deux messieurs qui n'ont encore rien fait», on ajoute la crème de marron, on assouplit le mascarpone. Les biscuits sont prêts, on les coupe en rond avec une forme, on dispose au fond d'une verrine, on verse le sirop à la bière qui sera bu par le biscuit, une jolie cuiller de crème de marron, par-dessus les morceaux de châtaigne à la bière, un deuxième rond de biscuit et on remplit jusqu'au bord de la verrine avec la mousse de mascarpone. Et on met au réfrigérateur.

**Chaque jour,
L'Atelier des Chefs
propose cinq cours**

On peut attaquer le plat de résistance. On commence par éplucher les potimarrons, «attention de ne pas vous couper!». On prépare la pâte à crumble, noisettes et mimolette. On coupe les tranches de gigot en dés. Pendant que les potimarrons cuisent, on fait revenir la viande à la marmite sur un filet d'huile d'olive pour la colorer, on la met en réserve, on fait revenir les oignons, on ajoute la tranche de pain d'épices tartinée à la moutarde, on verse la bière... On rajoute les dés de gigot, c'est prêt! «Vous allez goûter pour voir si c'est assez assaisonné.» Sur l'assiette, on pose un cerce, qu'on remplit de purée de potimarron, à côté, on dépose la carbonnade de gigot «et vous passez à table.» Silence religieux. Le chef apprécie: «Ca veut dire que vous avez bien travaillé. Bravo!»

Pour ceux qui veulent refaire chez eux, c'est un peu l'intérêt de ces cours, la recette est immédiatement envoyée par mail. Cette fois, Jérôme ne sera plus là, mais ils retrouveront aussi sur le site les astuces et les conseils techniques. Chaque jour, L'Atelier des Chefs propose cinq cours de ce type: deux à midi (30 minutes chacun), un de deux heures l'après-midi, plus technique et plus complet, et deux le soir, de 1 heure ou 1 heure 30. Le mercredi et le samedi, il y a des séances réservées aux enfants, avec aussi une formule goûter, la préparation du smoothie ou du milk shake a, paraît-il, beaucoup de succès.

Et dès la fin du mois de novembre, L'Atelier des Chefs se met à l'heure de Noël: beaucoup de recettes, certaines très sophistiquées, sur le thème des fêtes... histoire d'être prêt à les refaire à sa famille ou à ses amis, le grand soir.