



INITIATIVE

APPRENDRE À CUISINER COMME UN CHEF

Sur le grand tableau noir de la cuisine, Aline Schneider, chef cuisinier, inscrit le menu du jour : pavé de bœuf Rossini et purée grand chef aux olives, suivi d'un moelleux aux deux chocolats et caramel. De quoi faire saliver les élèves de son prochain cours de cuisine, un petit groupe de collègues venus ensemble pendant la pause déjeuner.

Au 5, rue Idrac, à Toulouse, l'atelier des chefs propose un concept alléchant : apprendre à cuisiner des recettes originales en compagnie d'un vrai chef, avant de déguster sa création sur place. «Il y a une dimension conviviale, certains viennent d'avantage pour progresser, d'autres simplement pour partager un bon moment, explique Aline. C'est un loisir, même s'il y a une vraie attente de résultat à la fin !»

Diverses formules

Les élèves s'activent par petits groupes entre les tables de travail et le plan de cuisson. Sous les consignes du chef, on débite les pommes de terre et les olives



Les cours ont lieu au 5 rue Idrac à Toulouse en présence de grands chefs.

en petits morceaux, fait poêler le foie gras... Pour la recette du fondant au chocolat, libre à chacun d'user des poches de caramel pour tracer son plus beau motif en bord d'assiette.

Quand le dessert sera au four, tout le monde pourra enfin passer à table et déguster son menu, assorti d'un petit verre de vin.

L'Atelier des chefs propose des cours adaptés à toutes les envies : de la formule simple du midi aux plats les plus élaborés, en passant par les recettes de saison, les pâtisseries... La formule «marché du chef» propose même d'accompagner le cuisinier chez les producteurs locaux, afin de sélectionner les meilleurs produits ! •