



Échanges autour d'un dîner à L'Atelier des Chefs

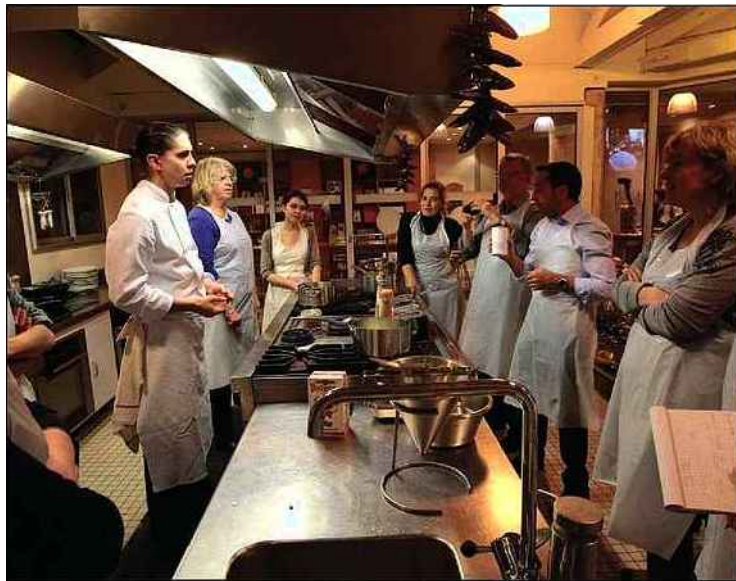
« **SUD OUEST GOURMAND** » Le magazine recevait ses lecteurs pour un repas avec son partenaire

L'Atelier des Chefs, partenaire de longue date du magazine « Sud Ouest Gourmand », recevait hier soir une dizaine de nos lecteurs, amateurs de cuisine. Tous gagnants d'un concours que le magazine avait organisé en fin d'année dernière, dans son hors-série « Menus de Fêtes ».

Pour la circonstance, Louis Valour, manager de L'Atelier de la rue Judaïque, à Bordeaux, a reçu les lecteurs autour d'une coupe de champagne, avant que ces derniers n'enfilent le tablier pour suivre les indications du chef Jérôme Ouilic. Au menu de ce dîner un peu spécial, et « parce que je suis très cuisine asiatique », le chef a proposé la réalisation de gambas rôties au curry vert, croquant de légumes acidulés, suivis en dessert d'une panna cotta à la pistache et à l'ananas. Deux plats extraordinairement savoureux, subtils dans les alliances aromatiques, mais aisément réalisables, comme savent les concocter les cuisiniers de L'Atelier des Chefs.

Conseils et coulisses

Les lecteurs gagnants, qui sont étudiants en science politique, retrai-



Bordeaux, hier soir. Les lecteurs enfilent le tablier pour suivre les indications du chef Jérôme Ouilic. PHOTO FABIEN COTTEREAU

té, femme active, assurément gourmands mais pas tous cuisiniers, ont apprécié de pouvoir bénéficier, « dans une grande simplicité » des conseils d'un chef tout à eux.

Le dîner fut par la suite l'occasion pour ces curieux de nature d'échanger quelques-unes de leurs astuces culinaires, bonnes adresses de producteurs et de restaurants. Et en lecteurs avisés, ils n'ont pas manqué d'interroger Marie-Luce Ribot, rédactrice en chef adjointe des magazines de « Sud Ouest », sur le contenu de « Sud Ouest Gourmand », les choix des reportages, la mise en

image des recettes et les évolutions à venir, alors que la publication s'apprête à fêter ses 5 ans.

Il fut également beaucoup question du prochain numéro, à paraître mi-mars, dans lequel le lecteur retrouvera la rubrique La recette pas à pas, élaborée avec L'Atelier des Chefs. Pour ce printemps, il propose une recette originale, à la fois entrée et dessert, autour de la fraise et de la tomate qu'un caramel réunit.

Retrouvez les photos et les recettes de cette soirée sur www.sudouest-gourmand.fr