

Bibalive



1 On se prépare Hop, on a tous enfilé notre tablier en plastique, le cours peut commencer... par une devinette : « Qu'est ce qu'on fait avec du mascarpone, du café et du sucre? » « Moi je sais, un tiramisu?! » On repère tout de suite les bons élèves... Au menu du jour : petit roulé de foie gras au vin rouge et confiture d'oignon, roulé de Saint Jacques mariné aux agrumes, roulé de tarama au concombre et tiramisu à la crème de châtaigne, version petit roulé.

L'Atelier des chefs

Le challenge? Deux heures, trois recettes et on ressort experte en cocktails dînatoires. Défi relevé!



2 On se lance Chacun sa table de travail et ses ingrédients. On manie le fouet, le rouleau et même le pinceau, pour badigeonner les Saint Jacques. On a juste un problème avec le zesteur pour l'orange : help! Au moment de flamber le vin pour y plonger le foie gras, on a un doute : « Euh, ça marche si on la refait chez nous avec nos plaques électriques? » Pas sûr, leur cuisinière c'est quand même le top du top.



3 Chef, oui chef!

On écoute religieusement les conseils du chef qui nous chambre gentiment! Grâce à lui, on chope les bonnes techniques : couper les oignons sans pleurer? Fastoche! Un coup de couteau sec et rapide comme les pros : attention les doigts!

4 Bonne ambiance On copie sur le voisin en rigolant : « Tu l'as coupée comment toi ta courgette? » Des élèves dissipés bavardent pendant le speech du chef (les cours de cuisine, c'est un nid à rencontres!) d'autres trempent la cuillère, ni vu ni connu, dans la confiture d'oignon : hmmm!



5 Oups c'est raté! On ne maîtrise pas le rouleau à pâtisserie aussi bien que Brec Van de Kamp! Notre petit roulé n'est pas très joli. Pas grave, le chef vient réparer les dégâts, pour une deuxième fournée impeccable.



6 C'est qui le chef? François Pelletier qui a bossé au Ritz et qui nous faisait cours, mais un peu nous aussi, toute fière de notre barquette de mini roulés. À la maison, les recettes nous attendent sur notre boîte mail. C'est les amis qui vont être épatés ce soir pour l'apéro. Miam!

J'y vais

Où? À Paris, Lyon, Bordeaux, Lille, Nantes, Dijon et même Bruxelles et Londres.
Je réserve? Uniquement sur www.atelierdeschefs.com
Combien? À partir de 17 € le cours. 72 € pour la formule 2 heures/3 recettes.