

## VIVRE MIEUX

### « On apprend la recette puis on déguste ensemble »

CASSEROLE et spatule en mains, ils sont une douzaine - dix femmes, deux hommes - regroupés autour de la chef Lynn Jeffy, yeux bleus, tablier blanc, voix énergique. Des plaques de cuisson où rissent les gambas monte un délicat fumet. Au terme d'une demi-heure de cours dispensée pendant la pause déjeuner selon la formule proposée par l'Atelier des chefs\*, le « risotto aux gambas citronnelle et lait de coco » prend tournure. La chef, qui a travaillé chez le célèbre cuisinier Joël Robuchon, apporte la touche finale : « Vous voyez les particules brunes au fond de la poêle ? interroge-t-elle. C'est très goûteux. On va déglacer (*mettre de l'eau dans la poêle*) et verser ça dans le risotto pour aromatiser. » Une noix de beurre, une bonne ration de parmesan râpé, un peu de poivre « pour relever le tout » et le tour est joué ! Au moment de préparer les assiettes, ne pas oublier l'astuce du pro : laisser le dernier anneau de carapace des gambas pour que ces grosses crevettes puissent tenir debout dans le riz, comme au restaurant,

autour de quelques feuilles de coriandre ! « *Epater les invités* » « La présentation du plat est très importante car on mange d'abord avec les yeux », souligne Lynn Jeffy. Avant de glisser en souriant : « Les gens aiment bien épater les invités ! » Cadre « dans le développement durable », Yves le Caignec, 42 ans, apprécie « le concept : on apprend la recette puis on déguste ensemble ». Ce père de quatre enfants s'est inscrit sur Internet à ce cours « il y a cinq semaines parce que je voulais savoir cuisiner ce plat précisément ». Spécialiste de « l'escalope de saumon sur le grill au sel de Guérande », Yves compare la cuisine à « un meuble ou un tableau : c'est quelque chose qu'on construit de ses mains avec plaisir et qu'on donne comme une offrande ». Adeptes de l'atelier des chefs depuis deux ans, Brigitte Arcerito, comptable de 48 ans, estime que « 17 € le cours avec dégustation, c'est pas cher, l'équivalent d'une formule déjeuner dans un bistrot ». Pour ne pas reproduire l'erreur de sa mère qui, « sans doute parce qu'elle est de la génération 1968,

ne m'a rien transmis en cuisine », il lui arrive d'emmener sa fille de 10 ans aux séances parents-enfants du mercredi. La nouvelle, c'est Aurélie Brunet, 25 ans. « C'est une façon sympa de découvrir une recette originale », dit-elle. Enchantée, cette commerciale « dans la pub » reviendra, « mais pour un cours d'une heure ou deux. Une demi-heure, c'est trop court ! » \* [Www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com). Cinq adresses à Paris : 10, rue de Penthièvre ; 27, rue Pécelet ; 20, rue Saint-Lazare ; Lafayette Maison ; Printemps Nation.

**Philippe Baverel**