

TENDANCE

Pour le réveillon, un foie gras « so chic »

Nolwenn Le Blevenec

« A CHAQUE FOIS, la même dinde aux marrons, ça me donne le bourdon », confie Estelle, juriste. Les années passent et les tables de Noël se ressemblent. Pour casser la routine du réveillon, des cours de cuisine « spécial fêtes » réinventent les grands classiques. Bûches allégées, mignardises exotiques, huîtres fondues... Dans toute la France, L'Atelier des chefs, L'école du Ritz ou L'Atelier des sens se préparent pour le jour J.

Mardi dernier, une dizaine de personnes se sont retrouvées à L'Atelier des chefs, à Paris, pour un cours « Foie gras so chic ». Cuisine aux lignes épurées et ambiance scolaire. Sur les plans de travail, de lourds morceaux de foie de canard font tapisserie. Plus pour longtemps. Ils seront pochés au vin rouge et servis avec de la crème brûlée. Les apprentis cuisiniers sont ravis : « Pour les fêtes, c'est un mets sur lequel on ne peut pas faire l'impasse. Ce qui compte, c'est de continuer à surprendre avec des grands classiques. » Max, élève dissipé, chambre la technique de sa voisine : « Vous en avez fait du pâté ! »



Beata Komand pour le JDD

Leçon de cuisine avec le chef Didier Luszezinski à L'Atelier des chefs.

Pendant ce temps, le chef Didier Luszezinski assaisonne sa leçon de quelques maximes : « En cuisine, c'est comme dans la vie, il ne faut pas être pressé. » Comptez vingt minutes pour la crème brûlée, un mélange sucré-salé, qui « interpelle ». « J'en ai parlé à mon fils de 18 ans, il l'attend », rigole Maria, enseignante. « J'ai hâte de goûter. J'espère bluffer ma famille avec cette recette », renchérit Anne-Solène, 30 ans, qui travaille dans la finance.

Il s'agit de mettre dans un mixer un bout de foie gras gros comme un œuf, d'ajouter du lait et des œufs. Sel, poivre, un verre de sauternes. Puis au four. Recouvrez la crème « tremblante » d'une fine couche de sucre roux. Consommez tiède. « Ça valait le coup de venir », articule Max, entre deux bouchées. Angela, irlandaise, compte bien caser sa crème brûlée dans ses bagages. « Ça changera de la dinde et de la cranberry sauce. » www.atelierdeschefs.com