

Lyon plus

Jeudi 18 janvier 2007

CUISINE

Chef, la recette !

CONCEPT UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE COURS DE CUISINE EST NÉE : L'AVENTURE DE L'ATELIER DES CHEFS (COMMENCÉE EN 2004 À PARIS) S'EST EXPORTÉE DEPUIS OCTOBRE À LYON. AVEC «L'EN-CAS», ON APPREND À CUISINER PENDANT LA PAUSE DÉJEUNER AVANT DE DÉGUSTER, LE TOUT POUR 15 EUROS. A TABLE !

12 h 15. A peine la porte de l'atelier des Chefs* est-elle poussée que déjà une odeur alléchante vient titiller les narines et les papilles... Mais place à l'action : comme dans l'émission *Chef la recette !* de Cyril Lignac sur M6 (il y a d'ailleurs plein d'exemplaires de ses recettes sur les étagères de l'Atelier dans l'entrée). On se lave les mains, on enfle un tablier et zou, dans la cuisine pour préparer un en-cas que l'on pourra ensuite déguster : aujourd'hui c'est un curry d'agneau, semoule aux mangues.

Sur l'établi, des pommes, mangues et oignons qu'il va falloir découper. En face de nous : Fabien Viricel, chef de cuisine ancien de la Tour Rose. Ce fin technicien, passionné du produit, vous aiguille gentiment sur la meilleure manière de ciseler un oignon... Tout un art qui n'est pas facile à respecter mais en jetant un œil sur la voisine qui se débrouille bien mieux que vous, on finit par en venir à bout ! Julie, 34 ans, est représentante : « Je viens souvent ici à midi. En fait j'ai découvert le concept à Paris et quand je suis revenue à Lyon, j'avais hâte que l'atelier des Chefs s'installe... ». Pas étonnant qu'elle ait le couteau facile (on se rassure comme on peut) ! « Déramatiser la cuisine pour ceux qui ne savent pas la faire ». Facile à dire mais quand on se traîne

des casseroles culinaires comme les miennes, on ne pense plus la même chose !

Heureusement, on passe aux fourneaux : on va pouvoir faire illusion ! Un peu d'huile dans la poêle pendant que l'eau boue pour la semoule... Fastoche ! Du coup on papote avec les voisins : « Je préfère venir ici c'est convivial, on apprend toujours quelque chose de nouveau et après on mange ce qu'on a préparé, le tout pour 15 euros. C'est pas cher... C'est mieux que de se retrouver seule devant son assiette dans une brasserie... », confie Julie décidément accro au concept !

Bon, c'est pas tout ça mais il faut faire revenir l'agneau dans la poêle et ajouter les ingrédients au fur et mesure pendant que la semoule cuit. Après quelques minutes, on peut servir dans des assiettes et se diriger vers la table où tout le monde est content de s'installer pour déjeuner. Un couple, visiblement ravi, raconte que c'est son fils qui lui a offert ce cours pour Noël. Une judicieuse idée cadeau effectivement, ou l'idéal pour se retrouver entre copines et copains... Bref toutes les occasions sont bonnes pour aller cuisiner à l'atelier... Les yeux fermés !

* L'atelier des Chefs, 8, rue Saint-Nizier, Lyon 2.

■ Sandrine Rancy



Comment ça marche

Choisissez l'heure, la date et la recette de votre cours sur le site www.atelierdeschefs.com et inscrivez-vous. Également par mail : infolyon@atelierdeschefs.com ou par téléphone 0478924630. Vous recevrez une confirmation d'inscription par sms. Six modules de cours au choix sont également à consulter sur le site.



Curry d'agneau et sa semoule aux mangues

Ingrédients pour 6 personnes : 900 gr de gigot ou d'épaule d'agneau, 3 pommes, 1 manque, 50 gr d'amandes effilées, 50 gr de raisins secs, 50 cl de lait de coco, 2 oignons, 6 cl d'huile d'arachide, 10 gr ou plus d'épices à curry, 10 gr de farine, 5 cl d'huile d'olive, 250 gr de semoule.

- Eplucher la manque et les pommes et les tailler en petits dés.
- Eplucher et ciseler l'oignon.
- Tailler le gigot ou l'épaule d'agneau en dés d'environ 3 centimètres de côté. Sauter à l'huile d'arachide les morceaux d'agneau pour les faire dorer, puis ajouter les oignons.
- Fariner légèrement et ajouter les raisins secs, les amandes effilées, le lait de coco, et les épices à curry. Mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser cuire pendant 20 minutes à couvert. Pendant ce temps mouiller la semoule avec le double de son poids en eau bouillante salée, et laisser gonfler. Ajouter un filet d'huile d'olive pour égaler et finir la semoule en ajoutant la manque. Découvrir le curry d'agneau rectifier l'assaisonnement et servir.