

Délicatesses



Le concept. Mettre à la portée de toutes les générations, dans une ambiance simple et bon enfant, une cuisine moderne, évolutive et tendance.

Le chef, son équipe. Nicolas et François Bergerault n'ont pas fait leurs classes chez des toqués et des étoilés, mais... en entreprise. En 2004, ils décident de se lancer dans l'aventure « de démocratiser les cours de cuisine » avec une première enseigne parisienne. Quatre ans plus tard, ce sont cinq autres villes françaises dont Lyon qui ont vu s'ouvrir « leur » Atelier des Chefs. Et puis il y a Londres, Bruxelles, bientôt New York et Dubaï... Et derrière les fourneaux ? A Lyon, Fabien, Stéphane et Sébastien sont de jeunes chefs formes dans les meilleures maisons. Selon les thèmes proposés, ils font appel à des intervenants spécialisés, meilleurs ouvriers de France ou pâtisseries du maître cho-

colatier Bernachon par exemple.

Pour qui ? Comme le disent Nicolas et François Bergerault, « l'Atelier des Chefs s'adresse à ceux qui aimeraient cuisiner mais n'osent pas, ceux qui aiment les plaisirs de la table mais n'ont jamais appris à cuisiner, ceux qui cuisinent et veulent toujours apprendre plus. »

L'ambiance. Joyeuse, pas prétentieuse. Le partage des tâches permet aux élèves, répartis en groupes de quatre par plan de travail, de lier facilement connaissance

L'atout. La variété des horaires proposés. A chacun son atelier : jeunes actifs pressés, vous apprécierez « L'encas » à l'heure du déjeuner, où l'on apprend tout en déjeunant. Un peu plus de temps ? Vous choisirez alors le « 60 minutes chrono » à 18 h 30, avec réalisation du dîner à emporter (ou pas). Et pour ceux qui ont (vraiment) plus de temps, les formules de deux heures, le

matin ou l'après-midi, sont la bonne alternative. Trois thématiques au choix : « grande cuisine de saison », « graines de chefs » ou « ateliers sur mesure ».

Au menu du jour. Les « espumas », ces émulsions évanescentes très tendance. En deux heures et quatre recettes, on apprivoise le siphon... En suivant les instructions du chef, on apprend à mixer, chinoiser, injecter le gaz, émulsionner et surtout éviter les mille et une maladresses qui risquent de mettre à mal votre cuisine. On nous livre tous les trucs et astuces pour réaliser aisément cet exercice.

Au final ? On aura réalisé (et dégusté) le gaspacho glacé siphonné et ses gressins au parme, l'émulsion chaude de foie gras au Sauternes, l'espuma



Variations autour des « espumas » avec, ci-dessous, de gauche à droite, une version au foie gras, une à la vitelotte et une sucrée, au chocolat et au café !

Espuma de foie gras

(Pour 6 personnes)

300 g de foie gras cru • 1 échalote
• 5 cl de sauternes ou d'un vin blanc
liqueureux • 50 cl de crème fleurette
entière • sel, poivre.

Emincer l'échalote et la faire suer dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le foie gras très froid grossièrement coupé en morceaux. Dorer sur toutes les faces, déglacer au sauternes et ajouter la crème. Donner une ébullition, puis mixer finement. Assaisonner, passer au chinois et verser dans le siphon. Injecter le gaz et servir immédiatement.

Suggestions de présentation : dans une tasse avec quelques dés de foie gras et une poêlée de champignons. Dans une verrine avec un crumble de pain d'épices

de vitelotte et l'onctueux de chocolat sablé et son émulsion café.

Et, en plus. Deux vendredis soir par mois, atelier branché « cocktail attitude ». Rien de pire qu'un apéritif planplan, non ? Alors, on repart avec plein d'idées tapas/cocktails/mises en bouche sucrées et salées. Sur le site Internet et sur le blog, également de nombreuses astuces, actualités et conseils d'initiés.

Réserver un cours. Les réservations sont ouvertes un mois à l'avance sur Internet ou directement à la boutique.

L'Atelier des Chefs, 8, rue St-Nizier, 69002 Lyon. Tél. 04 78 92 46 30 et www.atelierdeschefs.com, le blog : <http://www.atelierdeschefs.net>

Par Mercotte
Photos Patrice Gavand

