

Cuisiner avec un chef

Faire la cuisine, ça prend du temps. Et puis c'est compliqué, il faut avoir sous la main une multitude d'ingrédients... L'atelier des Chefs propose des cours de cuisine qui font tomber ces idées reçues.

Une fois franchie la porte de l'atelier des Chefs, direction les toilettes pour se laver les mains. Puis on vous tend un tablier avant d'entrer dans la cuisine lumineuse et moderne qui sert de salle de cours. Le Chef, **Réginald loos**, se présente et annonce la recette du jour : pastasotto au basilic, aiguillettes de volaille au citron. « Comme je suis le chef, plaisante-t-il, je ne vais pas travailler mais je vais vous regarder faire. Voici les tables avec planches à découper, couteaux, ustensiles nécessaires et tous les ingrédients. Vous allez voir, c'est simple et rapide. Dans trente minutes, vous aurez préparé cette recette et serez prêts à vous mettre à table. » Les huit apprentis cuisiniers se répartissent les tâches. Ici, l'individualisme reste à la porte, la cuisine se prépare en commun. Dans la bonne humeur et grâce aux astuces culinaires du Chef, ils vont apprendre à déglacer la volaille avec du jus de citron, nacer les penne, faire suer les oignons, ciseler le basilic sans en faire de la bouillie. « Nous allons utiliser une nouvelle méthode de cuisson des pâtes, par absorption dans un bouillon, comme un risotto, pour qu'elles soient plus goûteuses. Avec la cuisson traditionnelle, on jette le surplus d'eau et une partie des saveurs avec ! » Il est déjà temps de remplir les assiettes ! Mais avant,



il faut en décorer les bords à l'aide d'un tube de vinaigre balsamique. « Laissez parler votre imagination, soyez créatifs ! »

À table !

Une fois les huit assiettes remplies, direction la salle à manger juste à côté où chacun s'installe et discute en se régalant. Certains sont des habitués, d'autres viennent pour la première fois. **Aurélie**, accompagnée de ses collègues **Ingrid et Anne-Christine**, est là pour faire une pause déjeuner ludique. « Au restaurant, on attend le plat commandé. Ici, j'ai le plaisir de l'avoir fait moi-même. » Ingrid est venue pour apprendre une recette facile, rapide, avec des ingrédients que l'on trouve partout et qu'elle va pouvoir refaire à la maison. Pour **Séverine**, c'est un vrai moment de détente avant de retourner au travail.

Si le Chef ne s'attable pas, il continue de discuter avec ses élèves. Dès

13 ans, Réginald loos, originaire du Nord, est attiré par le métier de boulanger-pâtissier et opte ensuite pour celui de chef. Il suit une formation au lycée hôtelier d'Orchies et décroche son Bac Pro. Il s'envole pour Londres, avant de poursuivre son expérience à Bruxelles puis à Paris. « Il y a deux ans, j'ai eu envie de devenir professeur de cuisine dans une école hôtelière. J'ai entendu parler de l'atelier des Chefs et j'ai eu envie de faire partie de cette aventure dont le principe est de donner envie aux gens de se remettre aux fourneaux. Ce qui me plaît, c'est de partager mon plaisir de cuisiner. On n'a jamais fait le tour de la cuisine. Les goûts, les couleurs, les parfums : il y a toujours de nouvelles recettes à découvrir. » Paroles de chef ! ■



L'atelier des Chefs : 74, bd de la Liberté.
Tél : 03 20 17 17 50. Cours de cuisine
de 30 minutes à 4 heures.
www.atelierdeschefs.com