

News

MARINE BEDAUX



Formation Cocktails à l'Atelier des Chefs

Depuis deux ans, les cours de cuisine dispensés par l'Atelier des Chefs font recette. On y vient le midi pour une formule express en 30 minutes mais aussi l'après-midi et le soir pour apprendre à faire la cuisine de manière ludique encadrés par des professionnels de la gastronomie. Conscient de la tendance montante des cocktails, l'Atelier des Chefs propose aussi, une fois par mois, une soirée pour adopter la « Cocktail Attitude ».

Devant la porte grillagée de la rue Pécelet, on trouve une jolie ribambelle de jeunes tout beaux, tout prêts à en découdre avec le shaker. On commence par payer son dû, on pose ses affaires au vestiaire puis on regarde d'un œil intrigué les ateliers proposés. Après un tour d'horizon de la jolie salle boisée, on remonte nos manches pour tenter l'expérience. Première étape, le Bombay Tokyo. Certains participants rechignent à suivre la recette qui contient du gingembre mais le prof barman n'a pas sa langue de la poche et convainc d'une tirade les plus sceptiques qui termineront – rassurez-vous – avec un sourire satisfait. L'important pour bien réussir son cocktail, c'est de suivre à la lettre les doses prescrites et d'assurer le show. Autour de la table, c'est un joyeux capharnaüm. Entre celui qui sert une grande dose quand le barman en demande une petite, celui qui, maladroit, n'arrive pas à attraper les glaçons dans le seau et ralentit tout le monde et le dernier qui renverse la moitié du verre à côté du shaker lors du transfert, le prof a encore du boulot avant de nous faire passer pro !

Mais on garde le sourire et on apprend à shaker dans les règles de l'art. On bloque le verre dans le récipient en aluminium et on secoue – de gauche à droite, sans agresser son voisin. On apprend ensuite à

débloquer l'instrument d'un astucieux et précis coup de poing. Pour terminer, on filtre à l'aide d'une petite passoire et on remplit avec un geste artistique, pas ampoulé pour un sou, un verre à cocktail au lourd pied bleu. Il ne reste plus qu'à déguster. Le tour de magie est réussi.



Maintenant que nous sommes des professionnels du cocktail au gin, il est temps de découvrir la confection de tapas. Œufs aux lardons cuits dans leur coquille d'un côté, samoussa aux légumes ou encore dés de saumon marinés... Les cuisiniers présents nous apprennent à préparer quelques amuse-bouche pendant qu'on guète du coin de l'œil si l'atelier mojito se libère. Quand le moment arrive, on assure, on pille la menthe avec attention, on attrape les glaçons avec dextérité, on calcule la dose de rhum et on passe un bon début de soirée en picorant à droite à gauche et en bavardant un verre à la main. Oui, mais le verre, c'est moi qui l'ai fait !

27, rue Pécelet, 15^{ème}, 01 56 08 33 50, M[°]Vaugirard
www.atelierdeschefs.com

La boutique est ouverte de 9h à 19h
Formule Cocktail Attitude de 19h à 21h