

Paru dans l(es) édition(s): BORDEAUX RIVE GAUCHE

Tous aux fourneaux, sans complexes

TENDANCE Les cours de cuisine ont de plus en plus de succès et sophistiquent leurs recettes

Agglomerama **Tous aux fourneaux, sans complexes** CATHERINE DARFAY Et hop ! En deux coups de cuillers à pot, Frédéric Schueller a transformé une gelée de grenadine en petites perles façon œufs de saumon. Et re-hop, voici un spaghetti de parmesan qui sort de sa seringue en ondulant sur l'assiette. Maintenant, il va falloir en faire autant. Ça s'annonce coton. La scène se passe à l'Atelier des Chefs, rue Judaïque à Bordeaux, le plus fréquenté des cours de cuisine de l'agglomération. La cuisine moléculaire est au menu : le spaghetti de parmesan viendra se lover sur un risotto aux cham-pignons, la grenadine façon œufs de saumon accompagnera un œuf au plat sucré réalisé avec un lait de coco émulsionné et une sphère de jus de mangue, on en passe et des plus sophistiqués, genre caviar de chocolat sur tira-misu. Recettes par mail Voici les apprentis cuisiniers, transformés en Fernan Adria d'un jour. Le cuisinier catalan est le pape de cette tambouille des molécules, à la fois magique et ludique dont Frédéric Schueller rappelle que, si elle est très à la mode, elle existe depuis 20 ans et qu'il ne faut pas en faire tout un plat, encore moins tout un repas. C'est sûr qu'au rythme que réclame la recette des spaghettis... Il a d'abord fallu râper le fromage dans la crème liquide corsée d'agar-agar, cette poudre d'algue à haut pouvoir gélifiant, puis aspirer la préparation obtenue à l'aide d'une seringue, l'introduire dans un mince tuyau d'aquarium et faire ressortir le tout en chassant l'air. Les stagiaires se régalaient à réaliser des sphères colorées sans poudre de perlimpinpin mais en plongeant la cuiller chargée d'alginate de sodium dans le lactate de calcium, ou

l'inverse. Le liquide enfermé dans la bille ainsi réalisée reste savoureux et la recette - envoyée par mail aux élèves, la moindre des choses pour un cours à 72 euros les deux heures... épatera les copains. Des clients souvent jeunes Comme quoi, contrairement aux idées reçues, les cours de cuisine ne s'adressent pas qu'à des complexés des fourneaux, élevés au jambon-coquillettes par des mères indignes, et se trouvant fort dépourvus à l'heure du dîner. La plupart des responsables de cours de cuisine de l'agglomération notent au contraire chez leurs clients, hommes aussi bien que femmes et jeunes souvent, une vraie passion pour la cuisine dopée d'un savoir-faire déjà bien établi. Il en faut aux élèves de Vincent Poussard pour concocter un « suprême de pintade fermière des Landes, compote de chou et mousseline de foie gras du Sud-Ouest » au Quai des Saveurs, spécialisé dans les produits d'Aquitaine. Et dont les cours affichent complet jusqu'en mars. Il en faut aussi aux amateurs éclairés des grands chefs comme Michel Portos à Bouliac ou Nicolas Frion au Chapon Fin pour suivre leurs démonstrations. « Le succès des cours repose sur cette faim de bons petits plats préparés avec art » Chez eux, pas question de mettre la main à la pâte, puisque les élèves savent déjà faire cuire un œuf et même la mouillette truffée qui va avec, mais des conseils et des astuces en veux-tu en voilà, et des discussions de passionnés autour des produits les plus goûteux, sinon les plus rares. Le succès des cours repose sur cette faim de bons petits plats préparés avec art. Et ils durent en sophistiquant leurs recettes. Les chefs s'y sont mis en premier, il y a cinq ou six ans. Il y en a désormais partout, et à tous les prix, y compris... dans les magasins d'ustensiles de cuisine. Dernière venue de la

série, la marque Staub a ainsi lancé ses cours du samedi dès l'ouverture de son magasin à Gradignan, l'an dernier. Et ça marche. « D'autant que nous pouvons faire intervenir des chefs différents : comme ils connaissent la marque, ils nous font confiance » explique Caroline Coen, l'une des responsables du magasin. La convivialité fait le reste : dans la plupart des cours, on déguste ensemble les plats réalisés. Recettes à déguster Mais il faut parfois faire vite. À l'Atelier des Chefs, les affamés de l'« en-cas » (30 minutes et 17 € pour préparer un plat et le manger) talonnent les adeptes de la cuisine moléculaire. Qui finissent de savourer leurs billes si patiemment confectionnées. Cet en-cas biquotidien d'entre midi et deux est un must, avec une vingtaine d'apprentis cuisiniers à chaque fois. Certains y ont même leur rond de serviette jusqu'à deux fois par semaine « On a un gros taux de fidélité sur cette formule. D'une façon générale, deux tiers des clients reviennent après un premier atelier » compte Sabine de Soyres, la directrice de l'atelier bordelais, le plus important du nom en province. Au Chapon Fin ou au quai des Saveurs aussi, les apprentis cuisiniers sont souvent fidèles. D'autant que les cours de cuisine constituent désormais un cadeau qui cartonne à Noël. Pour la cuisine moléculaire, la prochaine séance est fixée au 30 janvier avec entre autres un caviar d'eau de bacon, crème de potiron onctueuse et œuf de caille poché. Enfoncé, le spaghetti de parmesan !