

Gourmand

Le plein d'idées par Mélanie Blanc

ON Y COURT

Deux pros des fourneaux animent des cours de cuisine à Vevey. L'occasion de passer une soirée sympa tout en apprenant des trucs qui blufferont vos amis.

C'est moi qui l'ai fait!

Un nouvel espace a ouvert ses portes cet été. Ateliercuisine.ch, à Vevey. Une énorme cuisine avec une partie salle à manger. Derrière les fourneaux? Deux passionnés de bonne chère qui distillent leurs conseils sans chichi à des participants (10 au maximum) prêts à mettre la main à la pâte. Out, les ustensiles de grand restaurant. Ici, on cuisine à la bonne franquette avec (presque) le même matériel qu'à la maison et des ingrédients disponibles en grande surface. L'esprit de Jamie Oliver et de Cyril Lignac plane pas loin...

Le concept: Le temps d'une soirée, on mitonne un repas complet sur deux heures. Puis on passe à table. Au menu le soir de notre venue: velouté



En deux heures, les participants réalisent un menu complet sous l'œil expert de Jérôme Rottmeier (à g.) et de Jérôme Baxas (à dr.).

de petits pois à la menthe fraîche en entrée; risotto au fumet de langoustine en plat principal; tiramisu au pain d'épices, orange et graines de pavot en dessert.

L'équipe: Jérôme Rottmeier a terminé l'Ecole hôtelière de Lausanne il y a presque dix ans. Après un passage dans la finance et le marketing, il commence à

donner des cours de cuisine, chez lui. Quant à Jérôme Baxas, cuisinier de formation, il a enseigné pendant trois ans à l'Ecole Ritz Escoffier, à Paris. Puis il a collaboré avec Cyril Lignac à la fabrication de l'émission *Oui chef!* de M6. Les deux «toqués» se sont retrouvés cette année pour réaliser leur projet.

A la carte: A chaque soirée son menu. Chacun élabore par les deux chefs. Le duo de Jérôme suit également les tendances avec une soirée macarons déjà agendée. A l'approche de Noël, une soirée foie gras est également annoncée. Il existe aussi des cours pour les enfants. Comme des soirées pour des groupes (20 participants maximum). Et même des soirées pour les célibataires...

Le plus: En plus d'apprendre à mitonner les plats inscrits sur la carte, le duo donne une foule de petites astuces pour s'améliorer derrière les fourneaux. Chaque participant y va de son expérience. Un vrai lieu d'échange de tuyaux de pros... comme de moins pros.

Chacun repart ensuite avec une petite brochure qui renferme les recettes expliquées en détail. **Le prix:** Il varie en fonction du thème de la soirée. Compter entre 89 et 139 fr. Tout le matériel est mis à disposition ainsi qu'un verre de bienvenue. **Mélanie Blanc**

► Ateliercuisine.ch, rue du Simplon 3, à Vevey, 021 921 33 66. Liste des cours sur www.ateliercuisine.ch