

Le dîner sera parfait

ATELIERS CULINAIRES

Aucune idée de la façon dont on monte des blancs en neige? Ou à la recherche d'un peu plus de fantaisie dans l'assiette? L'offre en cours de cuisine est en plein boom.

JULIEN PIDOUX TEXTES
CHANTAL DERVEY PHOTOS

Les émissions de télévision mettant en scène des stars des fourneaux ont démocratisé les cours de cuisine (*lire ci-contre*). Pas étonnant que l'offre en matière d'ateliers pour apprendre à mijoter ait explosé dans le canton.

L'automne dernier, deux nouveaux lieux ont ainsi vu le jour à Lausanne. Les loges du goût, fondées par Gabriel Serero, le cuisinier de l'émission *Les doigts dans le plat* (diffusée sur La Télé), ont ouvert à deux pas du Tribunal fédéral. S'il propose des cours plus traditionnels, sa valeur ajoutée, ce sont les introductions à la cuisine moléculaire, «des plats faciles, mais on utilise quand même de l'azote», précise-t-il.

Fatima Ribeiro, cuisinière autodidacte, a, elle, choisi d'ouvrir son atelier Le Fraisier au cœur du centre-ville, dans la ruelle du Grand-Saint-Jean. A l'image du lieu, sa cuisine se veut dans l'esprit dînette. Un exemple? Son atelier «Petites choses de saison»: bricelets aux graines de pavot, clafoutis de tomates cerises et chèvre frais, dés de saumon marinés dans une sauce au miel, sirop d'érable et gingembre, salade de petits légu-

» Ateliers culinaires dans la région

► Le Fraisier, ruelle Grand-Saint-Jean 9, à Lausanne. Prochain atelier «Petites choses de saison», les 10 et 13 mai. Prix: 55 fr. www.lefraisier.ch

► Les Loges du Goût, rue Sainte-Beuve 9, à Lausanne. www.conte-gouts.ch

► L'Atelier-Cuisine, à la rue du Simplon 3 à Vevey. www.ateliercuisine.ch

► L'Ecole-club Migros, ecole-club.ch



Fatima Ribeiro (à g.) coache les participantes (et le journaliste!) à son atelier dédié aux «Petites choses de saison». La cuisinière autodidacte a grandi au Portugal, dans une ferme où son père faisait pousser de tout: «Pour moi, c'est important de savoir d'où provient ce qu'on mange et d'essayer d'acheter local.» Elle fait d'ailleurs la plupart de ses achats au marché de Lausanne.

mes tièdes, crème brûlée aux épices chai...

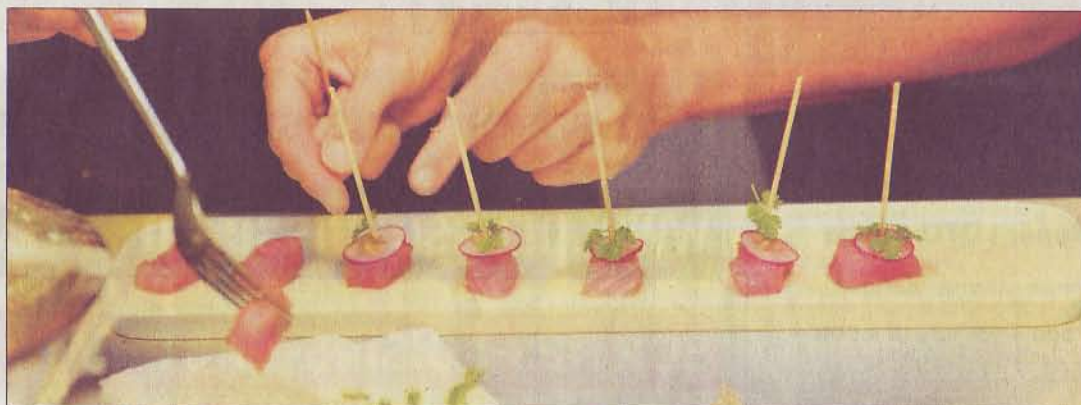
De nouvelles astuces

Lundi soir, elles étaient quatre femmes à mettre la main à la pâte, coachées par Fatima. «J'adore cuisiner, on s'échange souvent des recettes avec Anne, qui m'accompagne», glisse Muriel en plein écosage de fèves. Les autres sont aussi des cuisinières émérites, qui viennent ici trouver des idées supplémentai-

res plutôt qu'apprendre les gestes de base. «J'ai croisé une amie avant de venir, et quand je lui ai dit que j'allais à un cours de cuisine, elle m'a dit que je n'en avais pas besoin. Elle restera donc mon amie! Mais c'est vrai que j'adore la nouveauté, et ici, on découvre plein de petites choses», assure Sao, occupée à «customiser» des radis avec du fromage frais et des noisettes grillées. Tout au long de la préparation, Fatima insiste sur l'import-

tance de choisir des fruits et légumes de saison et glisse quelques tuyaux pratiques. Un bon moyen de rendre au quotidien le dîner carrément exemplaire!

Et après deux heures de (dur) labeur, le meilleur arrive: il faut goûter! Les rares passants de la ruelle du Grand-Saint-Jean s'arrêtent devant la vitrine, jettent un coup d'œil parfois admiratif sur les plats disposés élégamment sur la table. Ils n'y resteront pas longtemps. ■



En soignant les détails sur la base des astuces de Fatima Ribeiro, les participantes apprennent à concocter des petits plats originaux.

Merci Jamie, Cyril et les autres

Que ce soit les nouveaux venus comme Fatima Ribeiro ou des ateliers de cuisine installés depuis plus longtemps, tout le monde le concède: la télévision a popularisé les cours de cuisine. «Les pionniers dans le domaine, ce sont les Anglais, ces jeunes chefs, à la fois cuisiniers et top models, note Gabriel Serero, évoquant le blond Jamie Oliver. Grâce à eux, la cuisine est devenue *fashion*.» Depuis, Cyril Lignac, sur M6, s'est engouffré dans la brèche, avant l'apparition du *Dîner presque parfait*. Sur les télévisions locales ou à la TSR aussi, plusieurs émissions proposent désormais une recette «en live» (*Al Dente, Dolce Vita...*).

A Vevey, Jérôme Rottmeier a ouvert son Atelier-cuisine en 2008, en partenariat avec Jérôme Baxas. Ce dernier a



Cyril Lignac, tout comme Jamie Oliver, ont popularisé les cours de cuisine.

d'ailleurs participé à l'émission *Où chef!* sur M6. «Désormais, cuisiner a un côté fun, résume le cuisinier. On a par exemple énormément d'enterrements de vie de jeune fille qui se font chez nous, quasi tous les week-ends, mais aussi beaucoup de clubs d'amateurs de gastronomie.»