

VIVRE À HUY-WAREMME

le jour

www.actu24.be

Villers : ils apprennent à agrémenter leur cuisine

La cuisine, en vogue, est mise à toutes les sauces. Nouveauté au centre Epicuris : des ateliers pour particuliers. Reportage dans les cuisines.

● Anne-Catherine DE BAST

T ablier, charlotte sur la tête et surchaussures aux pieds, ils sont parés. Leur point commun : l'amour de la cuisine et le plaisir de recevoir. Ce jeudi soir, trois hommes et trois femmes sont là pour la même chose : maîtriser les rudiments de la gastronomie moléculaire.

Face à eux, Frédéric Catoul, chef coq du restaurant portant son nom, à Amay, leur enseigne le B.A.B.A de cette cuisine si particulière. « Cela peut être une cuisine à part entière, insiste-t-il. Mais cela peut aussi être une décoration. Moi, j'agrémente une cuisine gastronomique traditionnelle par de petites touches de cuisine moléculaire. Pour optimiser la présentation des produits ou des assiettes, par exemple. » Et de citer comme exemple les convives qu'il a un jour étonnés en leur proposant des tours de petits pois.

Ateliers de cuisine et autres émissions culinaires sont à la mode. Et au Centre Epicuris, centre de compétences des métiers de bouche de Villers-le-Bouillet, on surfe sur la vague.



Ateliers de cuisine et autres émissions culinaires sont à la mode. Et le Centre Epicuris surfe sur la vague.

« Se lancer sans base, c'est périlleux. Il vaut mieux avoir les conseils d'un professionnel. »

Jusque juin, des ateliers cuisine sont organisés pour les particuliers. Pour chaque thème, les intéressés suivront trois fois trois heures de formation. Et c'est l'atelier gastronomie moléculaire qui a ouvert le bal.

Les apprentis écoutent attentivement. En cuisine moléculaire, c'est comme en chimie :

un gramme ou une goutte de trop, et l'expérience tombe à l'eau. « Se lancer sans base, c'est périlleux, confie Annick, une enseignante hutoise de 41 ans. Il vaut mieux l'avoir vu faire et avoir les conseils d'un professionnel. Car les produits sont chers, c'est dommage de les gaspiller! »

Au menu du jour : des gelées. Souples, dures, instantanées, chaudes ou froides, concoctées à base de produits nommés Agar, Metil ou Iota, que l'on peut acheter dans les magasins spécialisés. Ce soir, c'est gelée dure de Campari à découper en dés pour égayer toutes sortes de plats, gelée souple et chaude de café à éparpiller dans les desserts ou encore spaghetti au ché-

vre chaud.

Le programme de la soirée est plutôt chargé. Mais chacun met la main à la pâte. « La cuisine moléculaire, c'est une grosse découverte, constate Étienne, 38 ans, de Liège. Si je suis là, c'est parce que ça se mettait bien : j'organise un dîner à thème avec des amis. »

Pour Jean-Marc, dentiste liégeois, cette approche de la cuisine n'est pas une première. « La cuisine moléculaire, c'est bien, tant que cela reste ludique. Je fais la cuisine comme une ménagère de base, avec un intérêt pour les variations de textures. C'est un apport par rapport à la bible : la cuisine française traditionnelle. » ■

QUESTIONS À ● Noémie HENRY

« En 9 heures, on peut s'initier »

Pourquoi vous être lancés dans l'organisation d'ateliers pour particuliers, cette année? En tant que centre de compétences, nous devons nous conformer à un cahier de charges de la Région wallonne. L'une de nos missions est d'informer et de sensibiliser le grand public. C'est dans ce cadre que nous avons organisé ces ateliers.

Comment en avez-vous choisi les thèmes? En fonction des tendances du moment. Ici, c'est clair. Il y a aussi le speed cooking, soit l'art de cuisiner bien et

vite. Des desserts sur assiettes, où on met la présentation en évidence. Tous nos ateliers sont donnés par des professionnels en activité, provenant de la région. Tous sont spécialistes dans leur domaine.

Tous les ateliers fonctionnent par trois? Oui, à chaque fois, trois séances de trois heures sont données. En une seule, on ne peut pas s'initier, c'est trop peu. Tandis qu'en 9 heures, c'est possible.

Une première qui semble bien marcher.



Conseillère principale au centre Epicuris

Il y a des inscrits pour chaque session, tous les ateliers sont en voie de se remplir. Les places sont limitées à douze, pour que chacun puisse mettre la main à la pâte. En fonction du succès rencontré, nous ferons une offre pour le second semestre. ■

VITE DIT

Gelée dure de Campari, spaghetti au chèvre chaud...

Durant le premier atelier, les apprentis ont concocté gelée dure de Campari, gelée souple et chaude de café, spaghetti au chèvre chaud, ravioli transparent à la tomate et aux olives, flan Iota au caramel, quartiers d'orange à la gelée de miel de fleurs d'orange et rouget à la Gaudi.

Œnologie, speed cooking, chocolat...

Six autres ateliers sont organisés d'ici fin juin : le speed cooking, initiation à l'œnologie, l'art des montages floraux, les desserts

sur assiette, le chocolat dans tous ses états et la cuisine asiatique.

Ils sont accessibles au prix de 162 € pour trois séances. > 085 278860 ou www.formation-epicuris.be

Epicuris

Epicuris est un centre de compétences des métiers de bouche. Des formations y sont organisées pour toutes sortes de publics : les professionnels en activité, mais aussi pour les chômeurs, les apprentis ou les particuliers. Il est également possible de suivre des cours à distance. C'est un organisme d'aide à l'insertion, qui veille aussi à l'évolution des métiers, notamment.