

VILLERS-LE-BOUILLET

Bien cuisiner, cela s'apprend en atelier

Envie de concocter un dîner de rêve? Un petit détour par les ateliers culinaires de l'ASBL Épicuris est peut-être une bonne idée. Même si ce n'est pas donné.

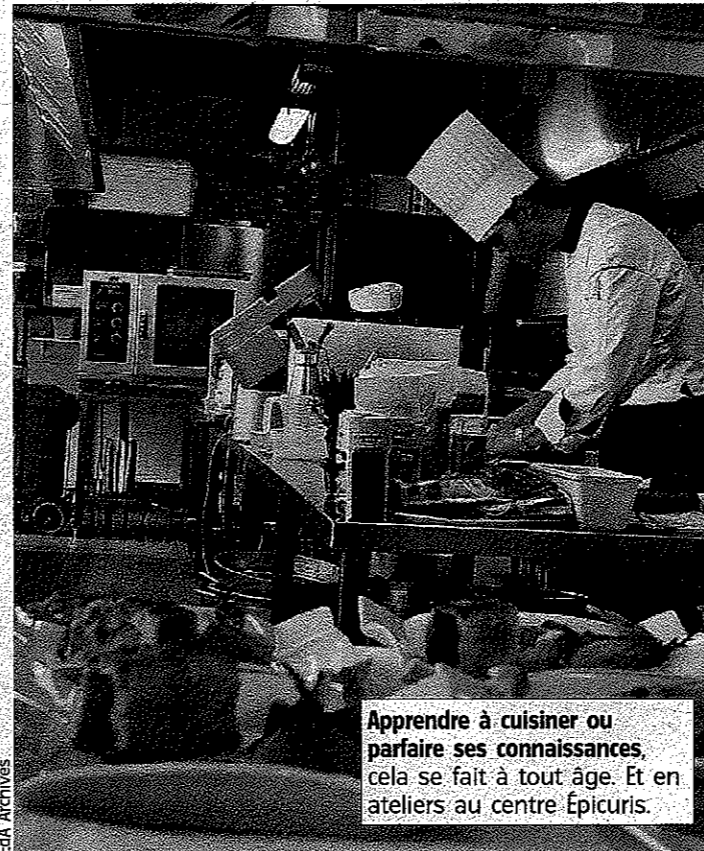
● Catherine DUCHATEAU

C'est bientôt la rentrée des classes. Pour les petits mais aussi pour certains grands. Sans qu'ils ne soient d'ailleurs obligés de sortir crayons et feuilles, mais plutôt toque de chef et marmites. Ah oui, où ça? À Epicuris, le centre de compétence des métiers de bouche de Villers-le-Bouillet, où on a mitonné un programme d'ateliers aux petits oignons. Ateliers qui sont ouverts à tout le monde, autant à celui qui est déjà bon cuisinier qu'à celui qui n'a jamais mis le bout du nez au-dessus d'une marmite fumante... Le leitmotiv d'Epicuris? Apprendre les gestes professionnels pour le plus grand plaisir des cuisiniers amateurs.

Les ateliers sont assurés par des professionnels en activité et spécialisés dans leur domaine. Ils ont la fibre pédagogique, assure-t-on à Epicuris. Pas d'ateliers non plus dans les tréfonds d'une habitation... Les locaux mis à la disposition des participants sont modernes et équipés de matériel professionnel. Avec les pros d'un côté et le matériel de pro de l'autre, les candidats chefs n'auront plus aucune excuse s'ils ne deviennent pas de parfaits petits cuistots.

Répondre à la demande

L'ASBL Épicuris propose huit ateliers répartis tout au long des prochains mois. Premier



Apprendre à cuisiner ou parfaire ses connaissances, cela se fait à tout âge. Et en ateliers au centre Épicuris.

rendez-vous la semaine prochaine et le dernier est programmé fin novembre. «C'est la deuxième fois qu'on propose des ateliers culinaires», explique Noémie Henry, conseillère principale. Notre première offre couvrait les mois de janvier à juin. On avait eu une vingtaine de participants. Il faut rester modeste dans ses objectifs.» Un seul atelier n'avait pu être lancé faute de participants.

Les thèmes de ces ateliers? Ils sont choisis en fonction des demandes. «Des personnes nous avaient téléphoné lors des premiers ateliers. Ils n'avaient pas trouvé ce qu'ils voulaient alors.» L'ASBL Épicuris rebondit aujourd'hui en développant ces thèmes.

Le profil des stagiaires? «C'est

un peu tout profil.» Autant celui qui veut se perfectionner que celui qui ne sait pas cuisiner. Celui qui veut apprendre de nouvelles recettes ou encore qui cherche de nouvelles idées. Par contre, pas de jeunes aux ateliers culinaires. «Les plus jeunes ont plus de 35 ans.» La raison? Le coût de ces ateliers, peut-être, même si l'ASBL affirme qu'il est dans la lignée de ce qui se pratique. «Beaucoup de restaurateurs organisent des ateliers. Et c'est ce prix-là.» Combien? 162 € par thème, ce qui comprend trois soirées d'atelier. Mais aussi l'accès à l'infrastructure, à la tenue de travail et aux matières premières fournies par Épicuris. ■

☎ 085/27 88 60 ou
info@formation-epicuris.be

EN BREF

Depuis janvier pour tout le monde

L'ASBL Épicuris propose des formations depuis son lancement il y a cinq ans. En janvier dernier cependant, c'était la première fois que ces ateliers étaient ouverts à tout le monde, et non pas uniquement aux enseignants et aux travailleurs en activités. «Il faut maintenant que les gens nous connaissent», explique Noémie Henry.

Il faut 18 ans

Qui peut participer? Tout le monde, mais il faut au moins 18 ans et être intéressé par l'art de cuisiner et de recevoir. Chaque atelier comptera huit participants au moins et quinze au plus. Les ateliers sont donnés de 18h30 à 21h30.

Huit ateliers en trois soirées chacun

Huit ateliers seront donnés de fin août jusqu'à fin novembre. Les voici: *Cuisine santé* ou comment choisir des aliments en fonction de leur vitalité et comment les préparer; *l'art de recevoir sans tablier* ou comment préparer des repas épatants sans rester cloîtré dans sa cuisine; *L'œnologie pour les nuls*; *À la découverte de l'alimentation biologique* ou comment utiliser la variété de produits qu'on ne trouve habituellement pas dans les supermarchés; *La cuisine de nos grands-mères*; *La cuisine sud-américaine*; *Les recettes de réveillon*; *Les desserts tradition*.

INFOS SERVICE

PHARMACIENS

SECTEUR DE HUY

Ph Bekaert, rue des Brasseurs 19, Huy, 085/21 14 98

SECTEUR D'AMAY

Ph Wera, rue des Axirs 208, Awirs, 042/75 12 16

SECTEUR DE VILLERS-LE-BOUILLET

Voir affichage du rôle de garde dans els pharmacies.

PROGRAMMES RTC

De 3h à 5h : Rediffusion du JT de la veille

De 8h à 9h : Rediffusion du JT de la veille.

De 12h30 à 14h : JT de midi, météo, Focus : Playstival à Saint-Georges les 28 et 29 août.

A 14h : Spring Blues Festival 2010 : Johnnie Bassett

De 14h30 à 18h : Vidéotexte : annonces culturelles et commerciales.

De 18h à 0h30 : Le JT, météo, Focus : Balade gourmande en Condroz.

CONTROLES DE VITESSE

Ce vendredi, sur la RN64, entre Huy et Fallais.

● AMAY

Brocante nocturne

Le samedi 28 août, en collaboration avec Sport Loisirs Culture et les Marcheurs Wanzois, brocante nocturne de 10 à 21 h dans le Parc de la Tour romane à Amay. 80 brocanteurs et marchands. Complet sauf désistement. Placement à partir de 8 h. Bar et petite restauration. 26 bières spéciales.
☎ Rés. 0472/356551. 0495/714 469.

Portes ouvertes au hall des sports

Le samedi 4 septembre, dès 10h, journée portes ouvertes au hall des sports d'Amay. Une initiative du Centre sportif local intégré en collaboration avec les utilisateurs. Nombreuses animations : accueil par les clubs, initiations aux différents sports pratiqués au