

# Huy-Waremme Gastronomie

VILLERS-LE-BOUILLET ATELIERS CULINAIRES

# Cuisiner comme des professionnels

Epicuris propose des ateliers culinaires dans ses locaux super équipés

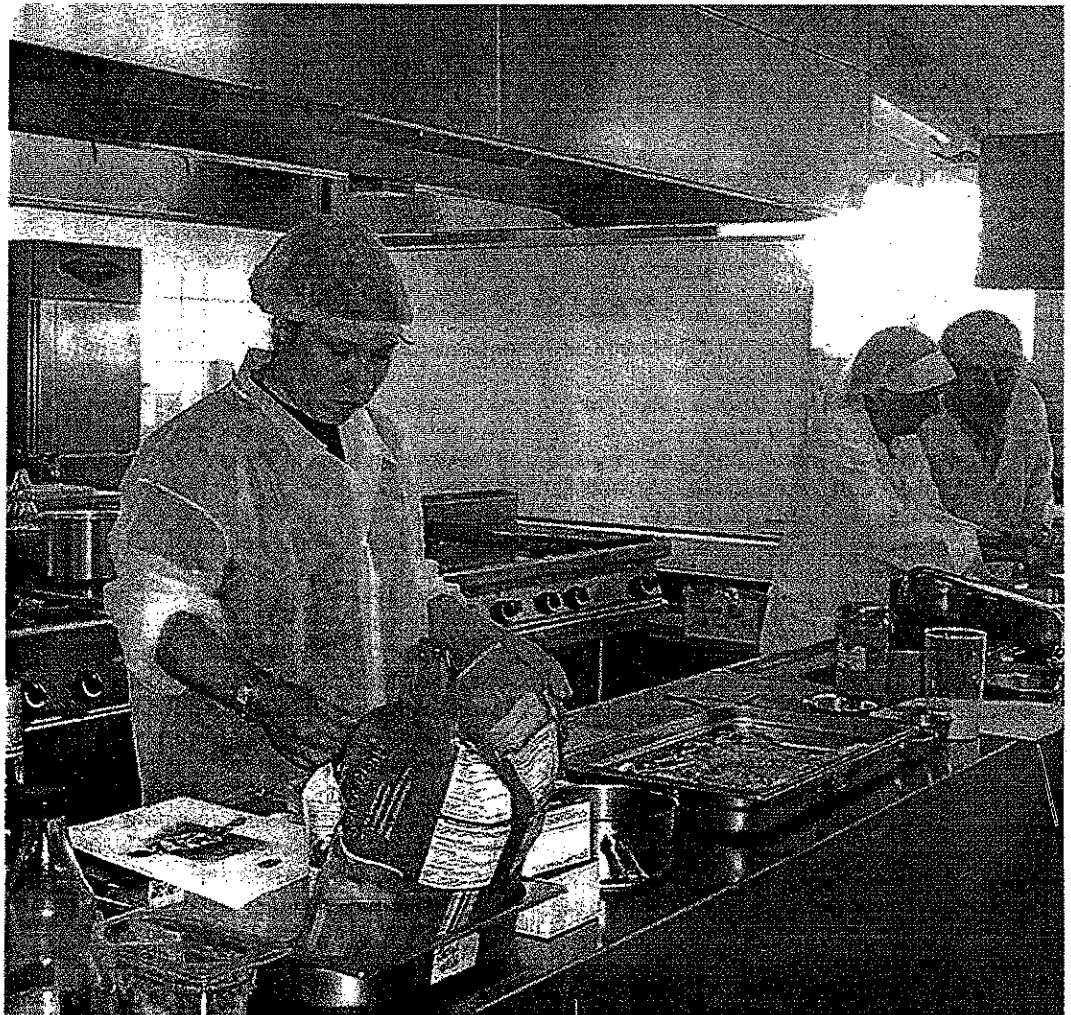
Depuis 2010, Epicuris, le centre de compétences des métiers de bouche de Villers-le-Bouillet, propose des cours de cuisine. Cette année n'y échappe pas puisque les ateliers culinaires 2012 ont ouvert leurs portes en ce début du mois de mars. L'occasion de profiter du merveilleux matériel ainsi que de conseils de pros.

Tout le monde n'a pas l'occasion de pouvoir préparer des petits plats dans des cuisines professionnelles. Tout au plus, dans des kitchenettes qui s'en rapprochent mais rarement dans des locaux comme on peut en voir dans les films et les émissions culinaires d'aujourd'hui. Et pourtant, Epicuris le fait depuis 2 ans déjà. Le centre de compétences des métiers de bouche, situé à Villers, propose de début mars à fin juin, des cours de cuisine aussi variés qu'intéressants. "Nous sommes avant tout un centre de formation assez complet. Ça va de la cuisine à la pâtisserie

**"NOUS METTONS À DISPOSITION D'AMATEURS, DU MATÉRIEL DE PROS"**

**"PAS BESOIN D'AVOIR DE BASE EN CUISINE POUR SUIVRE NOS COURS"**

**"MÊME SI UN COURS**



Les cours Epicuris sont l'occasion de cuisiner dans des infrastructures dignes des plus grands. ■ c.

trois, qui cuisinent entrées, plats et desserts qu'ils dégusteront tous ensemble après le cours. "Il y a une ambiance chaleureuse surtout quand tout le monde déguste ce qu'il a préparé pendant le cours", souligne Fanny Munten. Des cours ouverts à toutes et à tous, peu importe le niveau. "Il n'y a pas besoin d'avoir de base en

L'AVIS D'UNE PASSIONNÉE DE CUISINE

**"Au final, 65€ pour un cours, ce n'est pas cher!"**

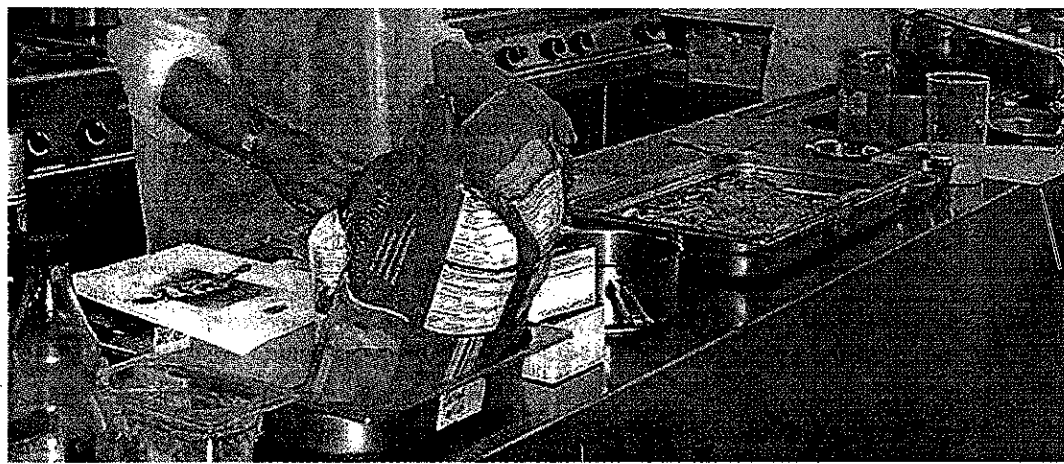
films et les émissions culinaires d'aujourd'hui. Et pourtant, Epicuris le fait depuis 2 ans déjà. Le centre de compétences des métiers de bouche, situé à Villers, propose de début mars à fin juin, des cours de cuisine aussi variés qu'intéressants. "Nous sommes avant tout un centre de formation assez complet. Ça va de la cuisine à la pâtisserie

## "NOUS METTONS À DISPOSITION D'AMATEURS, DU MATÉRIEL DE PROS"

## "PAS BESOIN D'AVOIR DE BASE EN CUISINE POUR SUIVRE NOS COURS"

## "MÊME SI UN COURS DURE AU TOUT LE DURE 4H, TOUT LE MONDE DIT QUE ÇA PASSE TROP VITE!"

rie en passant par la boucherie. Nous avons donc à disposition des professionnels qui donnent cours aux étudiants mais qui en même temps donnent cours à ceux qui s'inscrivent aux ateliers culinaires. C'est l'occasion, pour nous, d'offrir à des amateurs, des infrastructures professionnelles ainsi que des cours donnés par de vrais pros", explique Fanny Munten, économiste du centre Epicuris. Malgré tout, l'organisation des cours reste assez simple. De huit à quinze participants, tout le monde met la main à la pâte. En effet, pas question de regarder faire qui que ce soit. Ce sont les élèves, eux-mêmes, en équipe de deux ou



Les cours Epicuris sont l'occasion de cuisiner dans des infrastructures dignes des plus grands. ■ c.

trois, qui cuisinent entrées, plats et desserts qu'ils dégusteront tous ensemble après le cours. "Il y a une ambiance chaleureuse surtout quand tout le monde déguste ce qu'il a préparé pendant le cours", souligne Fanny Munten. Des cours ouverts à toutes et à tous, peu importe le niveau. "Il n'y a pas besoin d'avoir de base en

cuisine pour participer à nos cours. Il n'y a même pas besoin d'amener du matériel ni d'habit. Tout est sur place. On fournit aux participants une tenue "jetable". À noter que toutes les sessions ne parlent pas que de cuisine classique puisque certaines sont basées sur le vin, les apéritifs, le barbecue ou encore le chocolat", confirme Fanny Munten qui continue en affirmant que les participants en redemandent: "La plus grosse majorité est très contente des cours. Un bête exemple: même si une session d'apprentissage dure quatre heures, tout le monde dit que c'est trop court".

Ces cours sont, donc, l'occasion pour quiconque, que l'on soit néophyte ou même un passionné confirmé, de cuisiner comme des professionnels. «

THOMAS BROUX

L'AVIS D'UNE PASSIONNÉE DE CUISINE

## "Au final, 65€ pour un cours, ce n'est pas cher!"

La Hutoise Marie-Anne Forêt a 50 ans et a côté de son boulot qui lui prend un certain, la cuisine est, pour elle, un passe-temps permettant de se délasser. Elle a participé à une dizaine de cours chez Epicuris. "Franchement, les ateliers culinaires à Villers ne ressemblent pas du tout à des cours de cuisine traditionnels. Bien souvent, quand vous prenez un cours chez un cuisinier, vous êtes chez lui, vous servez de commis et vous le regardez faire. Pas chez Epicuris! Par groupe de deux ou trois, on cuisine. Tout le temps. Le chef vient juste voir si ça va ou pas. On est une vraie équipe. Et entre nous l'ambiance est vraiment chouette, surtout quand on mange tous ensemble ce qu'on vient de réaliser", affirme la passionnée.

Mais Marie-Anne ne va pas à ces

cours que pour l'ambiance mais également pour la qualité du matériel et des produits "C'est une chance de pouvoir cuisiner dans de telles infrastructures. C'est du matériel de pros et c'est ce que je voulais. Mais la qualité des produits est également au rendez-vous. Quand j'ai fait la session "coquillages et crustacés", on voyait qu'on travaillait du frais et ça, c'est très agréable".

On pourrait se demander toute fois ce que Marie-Anne peut retirer de ces cours. "L'hygiène et l'organisation! Au final, une fois tout mis l'un dans l'autre: le matériel, les produits de qualité, les infrastructures mais également les cours donnés par des pros 65€ pour une session, ce n'est pas grand-chose!" «

TH. B.

### Les dates à retenir

#### CALENDRIER 2012 DES ATELIERS CULINAIRES EPICURIS

• La décoration florale de table: 14 et/ou 21 mai 2012.

• Les plaisirs marins: 7 et/ou 24 avril 2012.

• L'apéritif nouvelle tendance: 7 avril et/ou 8 mai.

• Modules d'initiation aux vins: 9 avril, 24 avril, 3 mai, 8 mai, 2 mai, 24 mai, 7 juin et 21 juin.

• Tous au barbecue: 5 et/ou 30 avril 2012.

• Les petits fours sucrés-salés: mai et/ou 9 mai.

> Le globe cooker:

14 et/ou 21 mai 2012.

> La cuisine rapide:

29 mai et/ou 5 juin 2012.

> La cuisine de vacances:

6 juin et/ou 13 juin 2012.

> Initiation à la dégustation de vins:

17 avril, 26 avril, 15 mai, 17 mai et 29 mai 2012.

> Pour chaque session, vous pouvez choisir de suivre le premier ou le deuxième cours séparément ou bien les deux.

Vous pouvez aussi suivre 2

soirs à thème totalement différent. Il faut savoir que les deux cours appartenant à la même session sont différents. Le deuxième étant à chaque fois un peu plus difficile à suivre. Il est, donc, préférable de suivre le premier et puis le deuxième.

> Tous les cours sont donnés dans les locaux d'Epicuris, 101 rue de Waremme, à 4530 Villers-le-Bouillet.

### Si vous voulez suivre les cours Epicuris...

■ Vous avez plus de 18 ans et vous êtes intéressé(e) par l'art de cuisiner et de recevoir? Les ateliers culinaires d'Epicuris sont faits pour vous. Chaque session dure de 18h à 22h et coûte 65€. Vous pouvez également choisir la formule "2 soirs avec thème au choix" qui coûte, elle, 105€. Pour plus d'infos, contactez le 085/27 88 68 ou surfez sur [www.formation-epicuris.be](http://www.formation-epicuris.be). (Th.B.)