

VILLERS-LE-BOUILLET

# Epicuris en concours et ateliers...

**Excellences technique, gourmande et gustative. Epicuris, unique centre wallon des métiers de bouche à portée d'ateliers pour un public passionné**

• Jacques LEMOINE

« **U**n impact positif pour le centre, l'attrait du public d'amateurs, des inscriptions pour les formations et les ateliers, de nouveaux partenariats en vue... et l'envie de recommencer des portes ouvertes. » Le bilan dressé en fin de cette Journée « Portes Ouvertes » par Noémie Henry, directrice d'Epicuris, est éloquent. Malgré l'accident de camion à la sortie d'autoroute qui a retardé participants, groupes scolaires et public, les amateurs, néophytes et avertis de la chose culinaire, les gourmands et les gourmets sont venus en masse à la découverte de ce centre.

## Parcours gourmand...

Les visites guidées font le plein, les groupes se succèdent à un rythme soutenu : des chocolats aux pains, de la dégustation de vins dans l'atelier œnologie aux desserts... L'œil pétillant, les papilles en éveil, la tenue « hybride » pour l'hygiène, le public est à l'affût de sensations gustatives nouvelles, sensibles aux commentaires et explications de ces formateurs vacataires, professionnels en activité dans les différents secteurs qui animent Epicuris au cours de l'année... et des soirées destinées à tous. « Il est fondamental d'ouvrir le centre vers l'extérieur », souligne Laurent Gall, président du conseil d'administration d'Epicuris. Il n'est



Benjamin et Caïn, un moment de stress dans le concours face aux chefs, malgré conseils et soutien

jamais assez connu. Nous devons viser un nouveau public de particuliers. Et il faut ouvrir nos portes à ce nouveau public individuel ».

Dans cette perspective et en surfant sur la vague des émissions culinaires, ainsi que de l'engouement géné-

ral pour la cuisine, Epicuris a mis en place les ateliers culinaires en soirée. « Avec une fréquentation d'un public totalement différent de celui du centre de compétences », conclut M. Gall. Un public conquis qui s'est aussi imaginé dans la peau des concurrents du

concours de cuisine en duo réservé aux anciens demandeurs d'emploi, à des étudiants et aux apprentis de l'IFAPME... sous l'œil de grands chefs, étoilés ou non !

Un autre moment de rêve culinaire... et gourmand. Avec en ligne de mire les prochaines portes ouvertes lors de la Journée Entreprise en octobre... Seule frustration pour certains que de ne pouvoir assister aux trois ateliers des Meilleurs Ouvriers de France, Thierry Bamas en pâtisserie et Christian Segui en charcuterie ! Super sympas, super ouverts et pas avares de conseils pour les pros qui participent.

L'atelier d'Arabelle Meirlaen, cheffe hutoise étoilée, a lui aussi fait le plein. Pour découvrir recettes, certes, mais surtout philosophie de vie, conception de SA cuisine intuitive, « comme la vie, belle, goûteuse, croustillante, pleine d'émotion et d'amour ». Tout un (autre) programme culinaire... ■

## Benjamin, duo avec Caïn...

« L'Epicure d'or » en tête, la volonté et la détermination de gagnants, Benjamin Mahy (Amay) et Caïn Fraikin (Cheratte) forment un duo reconstitué après la défection de leur partenaire respectif pour le concours de cuisine. Premier concours pour Caïn, seconde pour Benjamin qui officie chez Nathalie Tihon à « La Bouteille à la mer » (Huy).

Issu des cours du Château Massart (Liège), Benjamin n'a disposé que d'une semaine pour appréhender la cuisine qu'il allait

« devoir sortir » sur trois thèmes imposés : filet de sole en entrée, carbonnades flamandes en plat et île flottante au dessert. « Trop court, même si j'ai revu recettes et plats avec Mme Tihon ». Une révision, l'aide d'Éric Verkoyen, son professeur, pour sa recette de sole dont il ne connaissait rien avant. Benjamin et Caïn terminent 3<sup>e</sup> (sur 8) du concours ! Un moment de stress sous les yeux de Pierre Fonteyne, chef belge de réputation mondiale. Mais une sauce au Noilly-Prat qui l'a séduit !