

**SAINT-ALBAN-LES-EAUX**

# La cuisine du Petit Prince devient atelier gourmand

**Gastronomie.** Durant un après-midi, sous la conduite des deux chefs du restaurant saint-albanais, huit à neuf stagiaires par atelier font un apprentissage technique de la cuisine. Avant d'accueillir leurs invités pour la dégustation.

**P**our faire un repas complet de quatre plats, prenez neuf apprentis venus de leurs cuisines familiales, prenez un chef (Jean-Pierre Cherpin), prenez en deux (Guillaume Goutaudier), installez-les dans la cuisine atelier du Petit Prince, préparez votre attention et vos ustensiles, attachez votre tablier... L'atelier gourmand peut commencer. Et

tion de gamay et la panacotta pistache et framboises... Autant dire que l'éventail des connaissances, des gestes, des techniques et des « petits trucs » est large. Guillaume et Jean-Pierre sont aux petits soins pour leurs élèves d'un jour, ils montrent, ils aident, ils rectifient, ils encouragent, ils répondent aux demandes. Toujours avec une disponibilité et un sourire qui motivent. La préparation du menu avance, en passant de la surveillance de la purée mitonnée avec crème (un peu !) et huile d'olive (un peu !) à la préparation des sauces basées sur des fonds « maison », de la mise en forme de la croûte des dorades au passage au jaune d'œuf de la pâte à raviolis... Une petite pause permet de respirer et de papoter autour d'un rosé doux. L'heure de l'arrivée des invités (un par stagiaire) approche alors que chacun s'essaye au maniement de la poche à macarons. Pas triste parfois, l'engin demandant pas mal de pression et une tenue particulière. L'ambiance est

## C'est par les pluches qu'il faut attaquer

comme toujours, c'est par les pluches qu'il faut attaquer ! Celle des pommes de terre, OK, mais voilà que les pois gourmands sont demandés en julienne, ça se corse, surtout que les couteaux sont super-affûtés ! Viendra le temps de la brunoise de magret de canard, celui du filetage du poisson... Car le menu prévu par les chefs va des raviolis de canard aux champignons aux macarons vanille-chocolat, en passant par la dorade en croûte et réduc-



■ Dans l'ancienne cuisine du restaurant dédiée aux ateliers, stagiaires et cuisiniers préparent le menu du soir.

Photo Christian Marquet

au beau fixe.

La magnifique table dressée dans la grande salle

## En préparation, des ateliers œnologiques

n'attend plus que la vingtaine de convives. Mais, en guise d'apéritif, il faut auparavant passer par la cave pour savourer les nectars d'Edgar Pluchot. Une petite photo et... Retour en cuisini-

ère où Guillaume initie au dressage des assiettes pour que ses élèves aillent les présenter et servir sur table. L'examen est réussi pour tous, les papilles se réjouissent, les applaudissements fusent même. Jean-François Reure (Max) le maître des lieux, Guillaume et Jean-Pierre sont toujours là vers 23 heures pour remettre les « diplômes du meilleur cuisinier ».

L'expérience aura été bénéfique aux dires de chacun, tant sur le plan purement

technique que sur celui de la rencontre et du partage. Entrer dans les secrets des chefs cuisiniers n'est pas si quotidien. Les ateliers de cuisine font le plein, toujours. Il va falloir attendre maintenant février 2014 pour la reprise des vendredis après-midi culinaires. Ah, au fait ! Il y a aussi en préparation des ateliers œnologiques... Au village de l'eau minérale, des bulles de petits bonheurs éclatent aussi au Petit Prince. ■