

Cours de cuisine, à vous de jouer!

Les fêtes de fin d'année approchent, il est temps de penser à votre menu, surtout si vous n'êtes pas virtuose en cuisine. Amuse-bouches, entrée, plat, dessert... Pour régaler vos convives, vous pouvez aussi prendre un cours de cuisine avec un chef. Les bonnes adresses ne manquent pas.

10

Gérald Gallur Une passion à transmettre

Dans le vieux Montferrand, Gérald Gallur a développé son atelier d'art culinaire à son domicile. Ou comment préparer trois plats en quatre heures, avec sérieux et bonne humeur.

Il fait partie des précurseurs. Il y a six ans, quand Gérald Gallur décide d'abandonner son poste de chef pour se lancer dans les cours de cuisine, le pari était osé. « La cuisine n'était pas à la mode comme aujourd'hui et sérieusement, mon entourage m'a pris pour un fou, j'étais le seul à y croire. » Avec une quinzaine de sessions par mois, Gérald Gallur est heureux de sa nouvelle vie : « j'adore ce métier. Cuisiner, c'est toute ma vie. Je suis heu-

reux de transmettre cette passion. »

Pour chaque session, trois personnes maximum – débutants ou cordons bleus – sont accueillies dans une ambiance bon enfant mais studieuse. Car à l'atelier d'art culinaire, on apprend et on travaille. « J'enseigne là comme j'ai appris... Au couteau, avec des taillages... Chacun prépare son entrée, son plat et son dessert, assure son dressage. Pour moi, cuisiner, c'est éla-

Brigitte, Catherine et Carole, très attentives.



texte : Jérôme Kornprobst

borer un menu entier et être prêt à servir à l'heure, même si, dans ce contexte, on peut passer un quart d'heure à couper deux carottes ! Ensuite, on passe à table. » Les réalisations sont ainsi dégustées tous ensemble, chaque apprenti cuisinier pouvant inviter un convive. « Des moments vraiment magiques, une vraie convivialité. Je ne laisserais ma place à personne ! ». À 39 ans, le chef est donc comblé.

Cuisinier et pâtissier

Foie gras poêlé, raviolis de gambas, maki de thon fumé en rémoulade de crabe, daurade et sa chlorophylle de persil... Gérald Gallur propose une cuisine élaborée sur le plan des saveurs : « tout ce que je propose, chacun peut le refaire chez lui. Je donne tout,

mes recettes, mes astuces... La cuisine, je la fais comme je l'aime. » Et ce qu'il aime, Gérald, c'est la pâtisserie. « J'adore ! Quand j'étais gamin, je voulais être pâtissier. Alors quand je suis devenu cuisinier, je me dépêchais de nettoyer mon poste pour filer en pâtisserie. Et puis j'ai suivi une spécialité pâtisserie... Je pourrais manger dix gâteaux par jour ! »

En participant à l'atelier d'art culinaire de Gérald Gallur, vous percerez ainsi les mystères du cheesecake aux fruits de la passion et à l'orange, de la tarte moelleuse fraise – pistache ou de l'ananas rôti sur un sablé pistache accompagné d'une crème prise aux pralines roses... « Je ne triche pas sur mes recettes. Et en me fournissant principalement au marché Saint-Joseph, je propose toujours des produits de qualité. » Tout un art.

« On apprend des trucs simples qui changent tout »

Laurent aime passer derrière les fourneaux. Toujours très excité à l'idée de découvrir de nouveaux tours de main, il a testé l'atelier d'art culinaire de Gérald Gallur avec un immense plaisir. « Le premier avantage, c'est que l'on travaille dans une cuisine normale, sans équipement professionnel, avec des ingrédients de qualité certes, mais faciles à trouver. On peut donc aisément refaire les plats chez soi. Lors du cours, on se heurte aussi à des problèmes du quotidien : avec un seul four, comment finir la cuisson de mes daurades à basse température tout en faisant gratiner mes paccheri ? Comment s'organiser pour qu'entrée, plat et dessert soient prêts à l'heure H ? » Virevoltant d'un participant à l'autre, Gérald Gallur confie à chacun les tâches tout en expliquant les phases essentielles à tout le monde. Aucun temps mort, beaucoup de bonne humeur : « au-delà des recettes, on apprend des trucs simples, faciles à mettre en œuvre, comme l'astuce pour conserver la couleur vert vif de ses poivrons ou de son persil pour obtenir le coulis parfait. Gérald nous montre comment lever un filet de daurade ou comment utiliser le congélateur à bon escient pour accélérer la bonne tenue du cheesecake... Son énergie et sa bonne humeur sont communicatives et donnent envie de se mettre aux fourneaux. » Pour Laurent, le déjeuner partagé ensuite avec les conjoints a été un succès : « maki de thon fumé en rémoulade de crabe et coulis de poivron vert en entrée, filet de daurade poêlé, coulis de persil, paccheri farci aux champignons en plat et cheesecake au fruit de la passion et à l'orange en dessert... Tout le monde a apprécié. Je n'ai qu'une envie, refaire l'atelier pour découvrir et apprendre de nouvelles recettes ! »

11

