

Un nouvel atelier de cuisine à Sainte-Foy-Lès-Lyon

Quelques semaines après l'ouverture « D'épicerie & Cie », le restaurant de Grégory Cuilleron à Sainte-Foy-Lès-Lyon, c'est sur la même commune qu'Aurélie d'Assignies Chauvin vient d'inaugurer son nouvel atelier de cuisine, « Délicieusement Vôtre ». Juste en face du cimetière, mais n'y voyez aucune malice de notre part ! Le lieu est agréable dans cette ancienne petite maison de fleuriste et de plain-pied avec une cuisine fort bien aménagée, salle à manger attenante et mobilier aussi moderne que fonctionnel, bref tout ce qu'il faut pour dispenser des cours de cuisine aux amateurs passionnés.

Inutile de dire que ce n'est pas l'ancien métier (ingénieur logisticien) de cette jeune femme qui l'a entraînée en 2005 vers la cuisine et la pâtisserie, mais la passion des gourmandises de la table.

Cette passion combinée avec la pratique de quelques langues, Aurélie la met au service des Lyonnais, comme des étrangers de passage entre Rhône et Saône intéressés par les lyon-

naiseries militantes. Des sociétés font également appel à ses services de formatrice, comme de futurs « chefs » rêvant d'ouvrir qui une saladerie, qui une chambre d'hôtes avec table d'hôtes, qui encore un petit restaurant.

Certes quelques jours de formation ne remplacent pas un stage de quelques semaines, voire quelques mois à l'Institut Paul Bocuse (Ecully), sous la houlette du chef Philippon par exemple. Est-ce le nombre pléthorique d'émissions culinaires télévisées, aussi abêtissantes les unes que les autres, ou encore une nouvelle conception du bien manger et l'avènement du bio qui remettent la cuisine sur le devant de la scène ? Quoi qu'il en soit, à Lyon en particulier, le nombre d'ateliers de cuisine ne cesse de croître.

A Sainte-Foy comme à Lyon, les groupes « d'élèves » dépassent rarement le nombre de dix, histoire que chacun mette correctement la main à la pâte avec son tablier et son torchon. Les formules proposées par Aurélie avec son chef Sébastien Blan-



Dans son atelier de cuisine « Délicieusement Vôtre », Aurélie d'Assignies-Chauvin en compagnie de Mathieu Ducourneau, co-auteur avec elle des « Bonnes Blanquettes »

© MICHEL GODET

don sont variées, soit à l'unité, soit en session de six, soit par thème (technique particulière, nouveaux produits...). La jeune chef d'entreprise sait s'adapter aux besoins et envies de ses clients. Alors, pourquoi ne mettriez-vous pas une toque, histoire de ressembler à un chef

étoilé, le temps d'un repas que vous prépareriez chez « Délicieusement Vôtre » ?

Quelques idées de prix : cours particulier à 70 € de l'heure. Ateliers à thème, de 70 à 95 €. Saison culinaire de six cours à 250 €.

Michel Godet

« Les Bonnes Blanquettes »

Parallèlement à son nouvel atelier, Aurélie vient de commettre un ouvrage gourmand sur la blanquette. Intitulé « Les Bonnes Blanquettes » (Editions de la Martinière, 19,90 €), cet ouvrage de 150 pages propose soixante recettes de blanquettes. De veau, de bœuf, de dinde, de cabillaud ou de pêches, de tradition, de fête, des régions de France ou du monde..., la blanquette demeure un plat traditionnel, symbole de convivialité et de gourmandise. Plat de cuisine familiale par essence, il demeure néanmoins l'un des fondamentaux de la gastronomie. Chaque recette est proposée sur une seule page avec une photographie en contrepoint illustratif sur l'autre page. Si le papier mat ne met pas forcément les photographies de Françoise Nicol en valeur, la présentation simple et claire du livre demeure un atout. Ce qui, somme toute, est l'essentiel.