



■ Le Conseil municipal des jeunes (CMJ) en pleine préparation d'un concours de cuisine. Photo d'archives Françoise BUFFIÈRE

SAINTE-FOY-LÈS-LYON PORTRAIT

Délicieusement vôtre : la recette du succès qui séduit la télévision russe

Ingénieur logistique dans l'industrie, Aurélie d'Assignies-Chauvin décide de faire un virage à 180° pour vivre de sa passion : la cuisine. Rencontre

« J'ai toujours su que la pièce de la cuisine était le lieu où tout se transmet, un lieu d'éducation silencieuse. Je voyais cuisiner ma grand-mère et ma mère, un lieu où l'on raconte, où l'on écoute », explique en préambule Aurélie d'Assignies-Chauvin.

C'est le point de départ de son nouveau parcours, ouvrir une cuisine. « Mais l'envie ne suffisait pas, il me fallait des compétences que je n'avais pas. J'avais 28 ans. J'étais très pressée. J'ai tout repris à zéro et suis partie à Annonay, où j'ai trouvé une structure qui voulait bien me former. J'ai passé un Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) de cuisine, que j'ai complété pendant un an avec un CAP de pâtisserie. Avec ces bagages, j'ai travaillé dans des restaurants étoilés, c'est le passage obligé. »

« La télévision russe vient me filmer dans mon restaurant »

Aurélie lance son entreprise. « J'étais la première à le faire à Lyon. J'ai lancé mes cours de cuisine, d'abord chez moi, à Francheville pendant cinq ans, puis à Sainte-Foy. Le bouche-à-oreille et internet font vite leur boulot. Les groupes n'ont cessé de grossir », détaille la cuisinière. Mais très vite, la passion se cogne à l'économie : il faut une calculatrice dans la tête. Cette jeune chef d'entreprise réalise que passion et économie ne jouent pas dans la même



■ Aurélie "Assignies-Chauvin, chef "entreprise passionnée. Photo F. B.

cour. « J'ai découvert que je ne savais rien faire même si je savais cuisiner ! Il faut assumer les conséquences : j'avais appris à cuisiner, pas à compter. Les banques ne prêtent pas si on ne tient pas. Beaucoup de restaurants ferment par manque de gestion. C'est un métier épuisant. »

Aurélie voit plus loin et prend son bâton de pèlerin, son entreprise n'a plus de frontière. « J'ai fait tous les salons gastronomiques, les offices de tourisme, les tours operator et les télévisions, explique-t-elle. La Russie répond, car ce pays veut revenir à l'époque où la culture française pesait lourd auprès de l'aristocratie, gastronomie comprise. J'ai fait plusieurs émissions pour la Russie, et le concept, en principe, devrait devenir heb-

domadaire : la TV russe vient me filmer dans mon atelier à Sainte-Foy ! En Asie aussi, les Japonais sont friands de toute découverte. Je rencontre le monde entier ! Les Allemands n'ont, quant à eux, pas la culture de la cuisine, ne résistent pas sauf à la découverte des vins. »

Aurélie d'Assignies-Chauvin est entrée au bureau du Réseau des entrepreneurs fidésiens (Refi), à l'association Femmes chefs d'entreprises (FCE), ainsi qu'au Medef dans la commission parité homme femme avec l'adjointe de Lyon, Thérèse Rabatel.

Au-delà du plaisir de la création ou de l'exécution d'une recette, elle veut transmettre. « C'est d'abord ma passion de transmettre qui me motive. J'ai des groupes d'entreprise qui décident

Recette

Aurélie d'Assignies-Chauvin offre aux lecteurs du *Progrès* sa recette de la crème brûlée au foie gras et éclats de pistaches.

6-8 personnes. Préparation : 20 minutes Cuisson : 25 minutes.

Ingrédients : 5 jaunes d'œufs, 0,30 l de crème liquide, 0,15 l de lait, 300 g de foie gras frais, 10 g de fleur de sel, 3 g de poivre du moulin, 40 g de pistaches et sucre cassonade.

Préparation : préchauffer le four à 100 °C. Mixer grossièrement les pistaches et les déposer au fond des ramequins. Tailler un tiers du foie gras en cubes, sans le déveiner. Le déposer également au fond des ramequins. Dans le blender, mixer le reste du foie gras avec le lait, la crème, le sel, le poivre et les jaunes d'œufs. Verser la préparation obtenue dans les ramequins. Cuire 25 minutes à 100 °C dans le four en chaleur tournante. Mettre au frigo. Au moment de servir, déposer une fine couche de sucre cassonade en surface. Caraméliser au chalumeau.

de resserrer les liens entre eux par un truc atypique. J'ai des étrangers et des nostalgiques des recettes de leur grand-mère. Les bons cadeaux marchent bien. La transmission est un challenge passionnant. »

Aurélie fait aussi des audits pour des restaurants : « astuces contre la fatigue, syntaxe de la carte, priorité dans la dimension économique, achat ».

PRATIQUE www.delicieusementvotre.com