

Le lycée hôtelier lance ses Ateliers gourmands

Le lycée hôtelier Sainte-Thérèse propose une nouvelle formule de cours de cuisine tout public. Des Ateliers gourmands plus créatifs et plus accessibles, encadrés par trois chefs expérimentés.

Des cours de cuisine pour le grand public, le lycée hôtelier en proposait depuis 2010, sous l'égide du Cercle culinaire de France. L'établissement a décidé, cette fois, de voler de ses propres ailes en lançant les Ateliers gourmands.

Une nouvelle formule répondant à « un besoin de liberté et de créativité », confie Alain-François Lesacher, directeur du lycée hôtelier. Chacun des professeurs de cuisine qui encadrent ces ateliers apporte son expérience et sa sensibilité. Ces ateliers se dérouleront également avec la complicité d'élèves volontaires. L'idée est simple : se faire plaisir et faire plaisir aux autres ».

Des menus réalisables sans se ruiner

Les trois professeurs intervenants ont mitonné un programme de neuf ateliers sur l'année, d'octobre à mai 2018 pour des groupes de dix à douze personnes. Des plats parmi leurs spécialités ou coups de cœur. L'inscription se fait à la carte. « **Tous nos menus sont faciles à reproduire à la maison, avec des produits de saison, que l'on trouve au quotidien et sans se ruiner** », assurent d'une même voix, Fabrice Delaunay, Jean-François Baux et Alain Renaud, les



Le directeur Alain-François Lesacher aux côtés des trois chefs qui vont animer les Ateliers gourmands : Jean-François Baux, Fabrice Delaunay et Alain Renaud (de gauche à droite).

professeurs de cuisine qui vont se relayer sur les ateliers. « **Nous proposons aux participants de réaliser deux à trois plats, qu'ils rapportent à la maison pour les déguster en fa-**

mille. »

Les professeurs apportent la technique, leur savoir-faire et leurs petits trucs et astuces de chef. Ce programme comporte une nouveauté :

une séance axée sur l'accord vins et fromages avec la participation d'un caviste de Chateaugiron, Willy Seité.

Un programme de recettes au fil des saisons

Jeudi 19 octobre : velouté de citrouille aux marrons, pintade en deux cuissons, poêlée de champignons et flan de panais.

Jeudi 23 novembre : pavé de saumon en croûte d'épices, sauce mikado ; tagliatelles de légumes mi-cuit ; tarte des sœurs Tatin.

Jeudi 14 décembre : foie gras poêlé et figues confites, pigeon co-

cotte à la française.

Jeudi 25 janvier : spécial Haute Bretagne avec une jolie soupe du bois d'Albret et la Frigousse.

Mardi 6 février : canon de lapin rôti au jus réduit de romarin, petites billes glacées au beurre de sel de Guérande ; riz au lait, croquant de caramel au beurre salé.

Jeudi 22 février : osso bucco façon

milanaise sur son lit de spaghetti au blé noir, moelleux gourmand au chocolat.

Mardi 27 mars : accord vins et fromages avec Willy Seité, caviste à Chateaugiron.

Jeudi 19 avril : huîtres en gelée de pommes, saint Jacques snackées et risotto à l'encre de Seiche.

Mardi 29 mai : aioli provençal, tarte

aux citrons de Menton meringuée.

À partir du 19 octobre, Les Ateliers gourmands, au lycée hôtelier ; 35 € la séance (45 € le 14 décembre), places limitées, inscription tél. 02 99 96 39 39.