

chef, c'est top!



es Loges du Goût à Lausanne. où un côté convivial, à apprécier dans les cours à suivre i-contre. -STÉPHANIE BILLETTER

Pour un menu italien version palace

Apprendre à faire le risotto comme le meilleur chef d'Italie? C'est possible le 28 avril prochain au Richemond à Genève. Consultant en chef du restaurant Le Jardin, Fulvio Pierangelini (deux étoiles au Michelin) viendra lui-même depuis sa chère Toscane nous révéler ses secrets printaniers.

Le cours sera suivi d'un repas gastronomique. Forcément. Et plus question après cela de rater un seul risotto!

Le Jardin

Le 28 avril, au Richemond, Jardin Brunswick à Genève, 022 715 71 05. Cours (à 17h) et dîner (à 20h), 260 fr.



Pour mijoter entre amis

Un menu à midi, un menu le soir: Katrépices à Genève est une affaire qui frétille. L'avantage, comme aux Loges ou à l'Ateliercuisine, est de suivre les gestes d'un chef avec du matériel dont on dispose à domicile. Ambiance garantie.

Katrépices

1, place de la Synagogue, à Genève. 022 311 44 11. A midi, 35 fr (67 fr le samedi), le soir, dès 108 fr.

→ www.katrepices.com



Pour initier les futurs petits chefs

Les mercredis, à la Péniche Gourmande, on apprend comme les grands. Les enfants dès l'âge de 9 ans s'initient aux joies de la table. Reconnaître des épices, réaliser des plats à partir de produits de saison, les voilà prêts à réaliser (vraiment!) un rêve que beaucoup d'enfants ont: être chef. A voir s'il se concrétisera au moment de la dégustation des plats concoctés!

La Péniche Gourmande

1, route de la Pale, à Denges. 021 802 26 13. Cours à 45 fr

→ www.la-peniche-gourmande.ch



En immersion aux fourneaux

ASTRO. Suivre un cours avec un chef, c'est déjà top. Mais Guillaume Trouillot, propriétaire de l'Esplanade à Aubonne, pousse plus loin le bouchon. Depuis peu, il propose en effet d'opérer une immersion totale dans ses locaux, selon une formule d'un, trois ou cinq jours, pour deux personnes à la fois. «Cela vient d'une envie de savoir ce qui se passe «derrière», relate le chef. Et vous comprenez mieux pourquoi il y a de l'attente, tel produit, telle composition.» De la préparation du menu au message des tables, la leçon est royale. Mais n'est-ce pas

aussi un moyen d'avoir une main-d'œuvre non seulement bon marché, mais carrément payante? «C'est un peu le cas, oui, sourit-il. Tout le monde s'y retrouve, en fait.» Rien de tel que de connaître le coup de feu en cuisine sans en avoir la responsabilité! -sbi

L'Esplanade

42, avenue du Chêne, Aubonne, 021 808 03 03, immersion (9h-14h30/18h30-23h), 1 jour: 200 fr, 3 jours: 500 fr, 5 jours: 800 fr.

→ www.restaurant-lesplanade-11.com

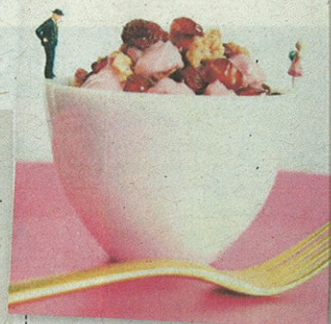
Le chef Trouillot vous ouvre les portes de son resto. -DR



Du côté de la Drôme, ça Pic!

ESCAPADE. La région regorge de cours de cuisine très terroir. On en réservera un au Skook, l'école de cuisine d'Anne-Sophie Pic, cheffe étoilée qui œuvre également au Beau-Rivage de Lausanne. Env. 70 fr. le «vite fait bien fait», menu et repas compris.

→ www.drometourisme.com



«So Sweet Kitchen» met les produits suisses sur assiette. -DR

La suissitude dans les plats

LIVRE. Après avoir produit les beaux et drôles «So Sweet Zeroland», Good Heidi édite un ouvrage à mettre entre toutes les mains que la cuisine décalée démange. Ce livre présente des recettes basées chacune sur un produit bien de chez nous, du Toblerone à Cremo en passant par le bircher muesli Emmi ou le Ricola... en version barbe à papa.

Pour information

«So Sweet Kitchen», d'Emmanuel Delaby, Good Heidi Production, 26 fr., en vente dès jeudi

PUB

SAMEDI
24 avril
à 13h45

Vente aux enchères

Caisse de Prêts sur Gages

5, rue des Glacis-de-Rive

Tél. 022 736 75 25

Huissier: Me Ed. REYMOND

Montres or dont:

Bedat, Boucheron, Bulgari, Chanel, Chopard, Rado, Tissot, Longines, etc.,

Nombreux bijoux dont:

2 clips d'oreilles ou 5,80 cts env. de brillants, 2 clips d'oreilles or gris aigues-marines et brillants 3,60 cts env. bracelet platine et or gris avec breloques 4,30 cts env. de brillants bague or gris 3,40 cts env. de brillants.

Argentierie et objets divers

Exposition:

mardi 20, mercredi 21, jeudi 22 avril 9h à 12h - 14h à 18h45

Vente soumise à TVA (Adjudication + frais) Echule 10%. Les ordres de mises seront exécutés avec soin.