

LA LOUVIÈRE TENDANCE

Devenez un cuistot So chic

Pour devenir le roi des fourneaux, il paraît que quelques cours suffisent. Nous avons testé...

Semaine
Spéciale Cuisine

Si pour vous, faire la cuisine se résume à mettre une pizza surgelée au four, pas de panique. L'équipe de "So chic" est là pour vous rendre une dignité culinaire. Depuis deux ans, Michel et José proposent des cours de cuisine diversifiés, histoire d'impressionner vos futurs invités.

Quand on est capable de rater une omelette, l'idée de prendre des cours de cuisine avec des professionnels apparaît comme effrayante. Pourtant, dès le début du cours, le cadre contemporain de cet appartement entièrement dédié à la cuisine et l'ambiance de groupe suffisent à vous réconcilier avec les casseroles. "On a lancé cela à Pâques 2008", explique Michel Deghillage, l'un

des deux chefs. "Ce genre de concept existe beaucoup à Bruxelles. Mais pas du tout dans notre région. On s'est lancé et le succès a été au rendez-vous". Plus que ça même. Les cours sont complets jusque janvier. "Venir ici, c'est un moment de bonheur", s'exclame Paulette, une fidèle des cours et ancienne professeuse de José Meurée. "Après le cours de cuisine, je reste également pour celui d'art floral". La plupart des femmes présentes sont des habituées. "On y prend goût. Et cela fait toujours plaisir quand nos invités se rendent compte de nos progrès". Au menu de ce vendredi, des plats inspirés du terroir régio-

CHAQUE SÉANCE EST DEDIEE A UN THEME. CETTE SEMAINE: PRODUITS DU TERROIR

nal et wallon. "On essaie de varier les thèmes: asiatique, autour du chocolat, produits de saison...". Après un petit café, Michel et José expliquent chacun des plats sélectionnés, les plus attentives prennent note. "On donne les recettes mais pour avoir des nuances en plus, il faut participer au cours". Les neuf apprentis-chefs se ré-

partissent ensuite en trois groupes de travail. Impossible que chacun fasse son plat dans son coin. Paulette et les jumelles Jacqueline et Monique se chargent des "Ravioles au Herve doux et volaille fermière au jambon d'Ardenne à la Trappiste de Rochefort" (voir recette ci-dessous). Tout un programme.

DÉLICIEUX ET GÉNÉREUX
Grâce aux conseils des chefs qui se relaient auprès de chaque groupe, les plats sont terminés, avec une certaine fierté. "Il arrive souvent que ce soit de grandes premières pour nous. Mais on est contentes de voir que l'on progresse". En véritables professionnels, Michel et José se chargent de la cuisson des plats et servent leurs élèves comme leurs propres invités avec vins de qualité et présentation digne des grands restaurants.

Et le résultat est bluffant. Par contre, si vous êtes au régime, évitez la dégustation: la cuisine de Michel et José est aussi délicieuse que généreuse et calorique. "Mais non, c'est juste un peu de bière et des produits frais", relativisent les chefs. Bon, on l'avoue: c'était tellement bon qu'on a terminé nos assiettes avec l'envie de manger comme cela chaque vendredi. «

AMÉLIE BRUERS



Une ambiance chaleureuse...mais on travaille!

DAVID CLAES

Toutes les informations

LES ENFANTS AUSSI PEUVENT DEVENIR "SO CHIC"

> Les cours se donnent chaque vendredi et samedi de 10 à 14h à La Louvière (rue Conreur 115 2/3). La préparation dure de 10h à 12h30. Après, vous dégustez tous vos plats accompagnés de bons vins.
> Michel et José vous

fournissent tous les accessoires, dont le tablier.
> Un cours coûte entre 15 et 40 euros selon le thème.
> Les cours sont complets jusqu'en janvier. Pour bloquer votre place, il suffit de vous inscrire sur Internet ou par téléphone.

> www.sochic.be et 0495/32.69.42
> Des cours enfants (8-13 ans) ont lieu une après-midi par mois (mardi ou mercredi). Il reste des places pour les séances du 2 novembre ("Mikado et muffins") et du 8 décembre ("Vive les fêtes").



1 DÉBUT DU COURS ON PREND NOTE



2 C'EST PARTI ÇA DISCUTE



3 PLACE AU PRO LE CHEF APPREND



4 LE DRESSAGE BON ET BEAU



5 LE LAPIN UN DÉLICE!



6 APRÈS L'EFFORT LA DÉGUSTATION

RAVIOLES AU HERVE DOUX ET VOLAILLE FERMIERE AU JAMBON D'ARDENNE, RÉDUCTION À LA TRAPPISTE DE ROCHEFORT

Une recette de chef, pas à pas

> Ingrédients

1 Herve doux de 200g
4 c à s de crème
Ciboulette hachée
1 jaune d'œuf
8 feuilles à ravioles rondes
150g de blanc de volaille d'Aubel
2 tranches de jambon d'Ardenne
1 bouteille de trappiste Rochefort de 33 cl

1dl de fond de veau

1 c à s de la siroperie Nyssen
Gros sel, poivre
Sucre de canne
Sirop de Liège

> Préparation

Escaloper le blanc de volaille, y étaler de la moutarde et le rouler avec le jambon d'Ardenne dans du papier film pour obtenir un beau boudin. Le placer dans un sac sous vide et le cuire

25 minutes à 85°C dans un four à vapeur ou dans de l'eau chaude.

Mélanger le fromage de Herve avec la crème et la ciboulette, ajouter le gros sel et le poivre. Une à une, prendre les feuilles à ravioles, les mouillez jusqu'à ce qu'elles deviennent molles. Mettre une cuillère du mélange au fromage de Herve dessus. Refermez la raviole en petit pa-

quet. Plonger deux minutes dans l'eau bouillante. Pour la sauce: porter à ébullition la Trappiste Rochefort avec 3 c à s de sirop de canne et 1 c à s de sirop de liège et laisser réduire.

> Pour le dressage: couper la volaille en 8 rondelles, en placer deux sur l'assiette ainsi que 2 ravioles par-dessus. Napper le tout de sauce. «



Bon appétit!

DAVID CLAES

+ SUR LE WEB

Devenez un vrai chef!

Retrouvez toutes les recettes du cours de ce vendredi 15 octobre sur notre site Internet



FUNERAILLES DONATO SA

Rue Victor Garin, 55 - 7100 LA LOUVIERE