Cours de cuisine

Par JFB le mar 08/04/2008 - 11:20

/*-->*/
La tendance gagne Budapest



Outre les désormais célèbres cours de cuisine à domicile de Natacha Guego, rythmés par les saisons et les envies de ses papilles, il existe aujourd'hui d'autres formules à Budapest qui sauront satisfaire les plus exigeants des gastronomes. Le JFB a testé pour vous l'une d'entre-elles proposée par Culinaris lors d'une soirée dédiée à la gastronomie française.

Depuis septembre, la boutique Culinaris située côté Buda s'est agrandie pour faire place à une académie de cuisine qui accueille les grands chefs des restaurants de Budapest. Devenus professeurs d'un soir, ces derniers partagent avec nous

quelques-uns de leurs secrets et leur savoir-faire. Vous pourrez ainsi y apprendre les secrets de la cuisine andalouse ou japonaise; les recettes à base de poissons et de fruits de mer n'auront plus de secret pour vous, et la gastronomie française saura encore vous surprendre…

C'est en effet avec Christophe Deparday, le truculent jeune chef du restaurant Lou Lou, que nous avions rendez-vous il y a quelques semaines et il a su habilement nous plonger ou nous replonger dans des saveurs familières et ô combien délicates du sud de la France.

Le principe du cours est simple et comme qui dirait « magistral », ce que certains pourraient quelque peu regretter. En effet, le nombre des participants (une quinzaine), de plats (cinq ce soir-là), mais surtout les temps de cuisson, sont trop élevés pour mettre la main à la pâte. Il serait en effet impossible d'apprécier la soirée, de se détendre et de savourer le repas, préparé à la fois en amont et devant nos yeux. Cependant, si vous ne cuisinez pas à proprement parlé, il est bienvenu que vous preniez des notes car les recettes distribuées en début de cours ne mentionnent pas tous les petits trucs et astuces du chef Christophe qui a su animer la soirée avec bonne humeur et professionnalisme.

Au menu ce soir-là : une tapenade d'olives noires, une salade de crevettes sautées au Cognac, une fabuleuse soupe de courgettes à l'ail des ours, des sot-l'y-laisse (et crêtes de coq) dans une sauce au vin blanc et des mini bananes flambées au rhum (plus exactement de saison …mais «c'est tellement bon !»).

Les vins, compris dans le forfait, n'étaient quant à eux pas français, mais se mariaient parfaitement aux mets proposés : un Juhász Paptag rosé 2007 ainsi qu'un Zempléni Sauvignon Blanc 2006, sans oublier la Badoit !

Ainsi, durant 3h30, nous avons pu observer Christophe au travail, lui po-ser toutes les questions qui nous passaient par la tête, goûter bien sûr, aux aliments puis aux plats, l'interroger sur les produits, leur provenance, leur choix. En somme : passer une excellente soirée !

F.L.

9000 HUF par personne.

Sur réservation.

Culinaris Ízakadémia

1036 Budapest, Perc u. 8

www.culinaris.hu

Recette

Soupe de courgettes à l’ail des ours

1 kg de courgettes

2 échalotes

500 g de tomates bien mûres

1 gousse d’ail

1 cube de bouillon de volaille

10 cl de crème fraîche

2 c. à s. d’ail des ours

sel, poivre

Faites revenir dans l’huile d’olive les échalotes hachées, ainsi que les courgettes et les tomates détaillées en petits dés. Couvrez d’un litre d’eau et portez à ébullition avec le cube de bouillon. Après 20 minutes environ de cuisson, mixez la soupe, ajoutez la crème, salez, poivrez. Au moment de servir, ajoutez l’ail des ours finement ciselé.

- 3 vues

Catégorie
Agenda Culturel