



La cuisine aujourd'hui, entre MasterChef, Un Dîner presque Parfait et leurs avatars, peut faire de vous une quasi-star. Magnifique, mais il faut y arriver, parmi les toqués de la télé! Alors, si vous commencez par le b.a.ba: le triple plaisir d'apprendre à cuisiner, celui de déguster ce que vous avez fait et celui d'épater vos amis?

Ikea) avec, en son centre, un long "îlot" pouvant accueillir participants, matériel, ingrédients et la prof, qui a inscrit sa raison sociale sur la vitrine: La Cuisine de Flore. Sympa, dynamique, blonde et pas bête, la Française Flore Pincemin, 29 ans, a laissé derrière elle un job dans le marketing pour s'installer à Bruxelles et se lancer sur les traces de sa mère et de sa grand-mère, cuisinières de talent. Quand, toute petite, on a plongé les doigts dans les casseroles, il vous en reste toujours quelque chose: pour elle, un goût atavique pour les cocottes qui cuisent doucement au coin du feu, une envie d'essayer d'adapter les recettes - "c'est rarissime qu'on en crée une, dit-elle, mais on les transforme, on les modifie". Et de faire partager ces envies-là. Elle avait bien senti la montée en puissance de la cuisine créative et elle a saisi l'occasion. Mais très sérieusement, comme tout ce qu'elle fait. En allant faire un stage de six mois dans tous les départements de la cuisine du Ritz, à Paris, où elle a appris des tours de main de chef, notamment en pâtisserie. "La pâtisserie, c'est à la fois un art et de la chimie, on doit

y faire les choses dans un ordre précis et surtout pas dans un autre..." Résultat: un cours-plaisir extrêmement agréable, où on apprend tout à la fois comment les chefs détaillent les légumes à toute allure sans se couper les doigts, comment préparer un caramel au balsamique, une tapenade surprenante à base de haricots blancs, un fondant aux deux chocolats... La gamme des préparations est riche: soufflé au fromage, croustillant de poire au fromage de Roquefort, velouté de topinambours et soupçon de curry, blanquette de veau aux graines de vanille (« La » recette de la grand-mère de Flore, modernisée par sa mère), risotto de champignons des bois et côtes d'agneau grillées, boulettes d'agneau épicées façon marocaine, curry rouge indien de poulet aux noix de cajou & lait de coco, dos de cabillaud nappé de sauce nantaise au beurre blanc, saumon caramélisé au gingembre et citrons verts façon asiatique, fondant aux deux chocolats (of course !), poêlée d'ananas caramélisé au rhum et boule de glace à la vanille bourbon, muffin de caramel à la fleur de sel au cœur coulant, gâteau façon tarte au citron, ... Flore vous fait passer d'Escoffier à la cuisine thaï avec le sourire et, entre l'apéro, la préparation et la dégustation du menu proposé (elle en a bien sûr préparé les ingrédients à l'avance et se charge de la vaisselle en finale), on passe un excellent moment. Et plutôt que de regarder sa montre, on lorgne vers le tableau noir qui annonce un cours de préparation du foie gras. Des cours, il y en a une gamme très variée, pour des groupes de 4 à 16 personnes, entre amis, pour des sociétés. La formule testée est le cours du soir : Petits dîners entre amis. Avec mise-en-bouche, entrée, plat, dessert et un verre de vin : 50 €. S.P.
 Infos: La Cuisine de Flore
 Rue de l'Arbre Bénit 26 - 1050 Bruxelles
 Tél. : 0472 01 44 86

Notre téléspectateur à nous, l'autre soir, était dans la rue de l'Arbre Bénit à Ixelles, de l'autre côté de la vitrine, à regarder en live la douzaine d'apprentis marmiton(ne)s qui passaient une sympathique soirée à mitonner un menu complet avec, en plat de résistance, une succulente blanquette de veau aux graines de vanille. Les fumets odorants passaient sous la porte. Il aurait bien voulu venir goûter, le monsieur. Il est d'ailleurs resté une bonne dizaine de minutes à mater le tableau insolite d'une cuisine qui pourrait être la vôtre (elle vient de chez

36

Petits cours de cuisine entre amis

P. & A. GELIN
 IMPORTATION DIRECTE DE VINS FINS D'ORIGINE
 fondé en 1921

RUE EGIDE VAN OPHEM 14/18
 1180 UCCLE-CALEVOET
 ☎ 02 332 18 37 ☎ 02 332 15 54

102A CHAUSSÉE DE BRUXELLES
 1410 WATERLOO
 ☎ 02 332 21 10 ☎ 02 354 68 14

N° d'Entreprise 0441.939.423
 N° D'ACCISES BE 1 B 0000 83500

www.gelinvins.be

**DEPUIS 1921 LE VIN...
 UNE QUESTION DE CONFIANCE**