



Une expérience culinaire inoubliable au 11 Cours Gabriel

A deux pas du Grand Monarque, 11 Cours Gabriel est un loft de 145 m² exclusivement dédié à la cuisine. Les émissions de cuisine fleurissent sur le petit écran, les blogs de recettes de cuisine font le buzz. Une tendance qui va de pair avec le boom des cours de cuisine. Surfant sur la vague médiatique qui a redonné à la discipline toutes ses lettres de noblesse, cet espace lumineux met en scène un plan de travail autour duquel on se presse pour profiter des conseils du chef étoilé, Laurent Clément.

Ici, toutes les générations se retrouvent autour d'une même passion. Hommes, femmes, jeunes, retraités, actifs ; il ne faut que quelques minutes aux participants pour que « la mayonnaise prenne » et qu'ils forment une vraie brigade !

Pique-nique trois étoiles

Ici, on est comme à la maison, et c'était bien là l'objectif de Bertrand Jallerat, propriétaire des lieux, quand il a créé le Cours Gabriel. Convivialité et bonne humeur sont de mise. En cette belle journée de juin, les participants vont apprendre à préparer un « Picnic chic ». Oubliés les sandwiches et chips tirés du sac à dos. Place au pique-nique trois étoiles, aux mets délicats présentés en verrines ou en cuillères, conjuguant raffinement et originalité. C'est parti pour 3 heures de bonheur culinaire !

Une dizaine de cuisiniers en herbe, couteau à la main, écoutent le déroulé de la recette. Ou plutôt des recettes, car en 3 heures, ils ne créeront pas moins d'une dizaine de bouchées salées et sucrées ! Laurent Clément commence par présenter les ingrédients de qualité qu'il a choisis spécialement pour la séance. Saumon, jambon italien, ricotta,

bœuf, crabe, et bien d'autres délices attendent d'être transformés par les mains expertes. Le chef donne le ton « Il n'y aura aucune difficulté technique. Mais beaucoup de découpes et d'assemblages. L'idée étant que chacun puisse refaire les recettes à l'identique à la maison ».

Des ingrédients sélectionnés avec soin

Un peu impressionnés par certains ingrédients, les participants restent perplexes. Saura-t-on utiliser par exemple ces fleurs de bourrache qui ne font pas partie de notre quotidien alimentaire ? « *Chaque ingrédient utilisé doit avoir un intérêt. Cette fleur apporte un goût iodé très intéressant. Je ne mettrais pas une simple tomate cerise sur un plat si elle n'apporte pas de saveur* », explique le chef Laurent Clément.

Jean-Jacques, jeune retraité et cuisinier amateur à ses heures, s'est vu offrir son premier cours de cuisine par sa fille. « *J'aime travailler le poisson et faire l'aïoli* ». Jean-Jacques regarde avec étonnement les cerises que Maxime vient de jeter dans la casserole « *Faire des cerises confites comme cela, je n'y aurais pas pensé...* ». Avant que les fruits ne rejoignent le sommet d'un succulent financier aux



pistaches, il reste encore à saisir le saumon, qui sera enrobé délicatement dans une feuille de capucine, mixer le basilic dont on fera une gelée surmontée d'un appareil de ricotta et d'une gelée de fruits rouges. Maxime, 26 ans, venue avec sa jeune sœur Margot et leur maman, remue précautionneusement le risotto afin qu'il conserve tout son crémeux. Explosion de saveurs et de couleurs, on goûte, on échange, on rit, on partage ses expériences, on ne voit pas le temps passer.



Le spectacle a lieu, ensuite, sur la longue table, sur laquelle on finit par dresser ce fameux "Picnic chic". Le chef décide d'ouvrir une bonne bouteille et l'on trinque, encore émerveillé par ce qu'on a réalisé...

Que de chemin parcouru depuis 1998, quand Laurent Clément donnait ses premiers cours dans les anciennes cuisines du restaurant Le Georges. Aujourd'hui, le succès du 11 Cours Gabriel ne se dément pas. Du cours classique au cours Tables de Fêtes, en passant par le marché du chef, la pause déjeuner du midi et les cours des P'tits Chefs, plusieurs formules sont proposées. Bertrand Jallerat et Laurent Clément ne sont jamais à cours d'idées et ont envie de développer leur concept. « *Nous avons envie de créer des cours du soir, d'aller à la rencontre des entrepreneurs pour y proposer des démonstrations...* »

Christine Le Bourdonnec

Les différents cours proposés :

Sur le pouce : La pause déjeuner autrement... Laurent Clément vous invite à venir réaliser un plat en 60 minutes à l'heure du déjeuner. Du mardi au jeudi de 12h00 à 13h30. Cours à 26 euros par personne.

La table du chef : Cours Gabriel se transforme en table d'hôte le temps d'une démonstration de cuisine autour d'un déjeuner ou d'un dîner pour vous et vos invités.

Les Cours : le classique maison: entre tradition et innovation. Vous apprendrez à réaliser différents styles de plats et de pâtisseries. Du mardi au vendredi de 15h00 à 18h00 et certains samedis.

Les P'tits Chefs : Pour les enfants de 6 à 12 ans, un cours d'initiation ludique et pédagogique autour de recettes sucrées ou salées. Le mercredi de 9h30 à 12h00 ou sur réservation pour un goûter d'anniversaire original.

Le marché du Chef : Accompagner Laurent Clément sur le marché pour découvrir et sélectionner les meilleurs produits du moment, puis composer au 11 cours Gabriel un menu de saison. Le samedi de 9 h00 à 15 h00.

Pour tous renseignements : 11 rue Gabriel Péri
28000 Chartres - 02.37.99.25.48 - coursgabriel@orange.fr