

Tout sur la tourte

Quand on pénètre dans l'atelier B, on est à Jonchery, mais un peu ailleurs aussi. Sitôt les portes fermées c'est un monde bien particulier qui s'éveille. Celui de la cuisine, des hommes et des femmes qui l'aiment.



LA RECETTE DE LA RA

Vous n'aurez pas (encore) les odeurs, les parfums, mais moult photos et une video vous attendent grâce à la Réalité Augmentée (RA).

Voici la recette, fort simple :

- 1. Téléchargez l'appli gratuite Layar sur votre smartphone ou votre tablette.*
- 2. Avec Layar, d'un clic, "scannez" cette page où figure le logo bleu.*
- 3. Au bout de quelques secondes, en fonction de la qualité de votre connexion, la vidéo et la galerie photos s'afficheront sur votre écran. Attention : cela donne faim. Profitez-en.*



● Jean-Marc Bouquin montre, mais aussi participe à la touche finale.

CONÇU PAR le chef Jean-Marc Bouquin, cet espace est réfléchi dans les moindres détails.

Chacun des douze postes (dont un spécialement étudié pour les personnes à mobilité réduite) est une petite cuisine indépendante avec son frigo, ses plaques de cuisson, son éventail d'ustensiles et son plan de travail. S'il est parfois difficile de se déplacer dans des cuisines professionnelles, ici les circuits de circulation sont bien pensés, organisant les îlots autour du poste central : celui de Jean-Marc Bouquin.

Ce soir, c'est atelier tourte. Afin de ne rien perdre de ses gestes, trois écrans astucieusement disposés retransmettent en direct l'ensemble des procédures : taille des légumes (mirepoix, julienne, brunoise...), découpe et parage des viandes, assaisonnements... Les techniques sont abordées

simplement et dans la bonne humeur. Pas de temps à perdre avec les pesées et la vaisselle, tout est préparé à l'avance et nettoyé en aval par l'équipe du chef Bouquin. Une équipe, autant dire une famille puisque ce sont son fils Florian et ses deux filles qui virevoltent entre les stagiaires pour les accompagner au mieux dans leur progression culinaire.

La pâte feuilletée est préparée à l'avance, car les méthodes de tourage et de détaillage, comme le temps de repos auraient compliqué l'atelier (il en existe d'autres pour aborder ces thèmes) reste à fleurir le plan de travail et à abaisser la pâte. Et attention ! un rouleau à pâtisserie ne se lave pas, il s'essuie ! Au fil des recettes, le chef aborde la cuisine en expliquant tous les termes professionnels, toutes ses astuces et ses petits tours de main. Ici rien n'est scolaire, tout

est dans le désir de transmettre. Un jaune battu pour confectionner la dorure, une petite cheminée pour que la garniture cuise à l'étouffée dans ses arômes. On ne parle pas de n'importe quelle tourte, celle-ci c'est une recette locale avec des ingrédients du cru.

Tandis que les pâtes se hâlent au four, chacun surveille les casseroles où réduisent à feu doux quelques décilitres de Porto. Dans quelques minutes, la magie du mijotage en aura fait une sauce qui magnifiera les réalisations des stagiaires. Encore quelques conseils de dressage, et c'est servi. Bon appétit !

Contact :
traiteur.bouquin@orange.fr



● La seule surveillance de la cuisson aiguise l'appétit.



- Les "élèves" ne sont jamais abandonnés lorsqu'ils ont un doute. Le coup de main du pro vient les rassurer.



- La famille Bouquin est aussi sollicitée qu'efficace durant un "cours".



- Chacun dispose d'un espace de travail spacieux et fonctionnel.



- Au centre de la salle de cours, le chef explique, détaille, conseille. Où que l'on soit, on profite.



- Fin du cours : les "élèves" comblées observent leurs réalisations encore frémissantes avant de les emporter.