

POUR NOËL, TENTEZ DE DEVENIR
MILLIONNAIRE
AVEC 1,50€

MAGIC CASINOS JACKPOT
EN CE MOMENT PLUS DE
2.900.000€
À GAGNER !

Casino Barrière
NIEDERBRONN

18+

HAGUENAU Gastronomie

« C'est moi qui l'ai fait ! »

Mardi soir et mercredi après-midi, trois chefs haguenoviens ont dévoilé leurs petits secrets au cours d'ateliers culinaires organisés par l'office du tourisme. Au menu : bûche de Noël, pâté en croûte et foie gras à placer sur les tables de fête.

Élisabeth, Catherine et Mireille sont venues participer à un atelier « entre copines » au lycée André-Siegfried. C'est un rituel, « chaque année avant Noël, on essaie de passer du temps ensemble pour faire des petits gâteaux ou des couronnes de l'avent », raconte Mireille. Cette fois, elles ont placé la barre plus haut en s'inscrivant à l'atelier proposé mardi soir par le pâtissier Christian Walther. Au programme : préparation d'une bûche de Noël « tendresse de Beaune », subtil mélange de biscuit madeleine et de bavaroise à la violette, de coulis de cassis. Sur les grands plans de travail, le chef bat, mixe, étale, chauffe, incise, verse... Et livre quelques petits secrets : « Pour ne pas rater sa crème anglaise, il faut tourner en faisant des "huit" dans la casserole et ne pas dépasser les 85° ». La sauce onctueuse terminée, il sort du four le biscuit moelleux. Chantal ramasse un petit morceau tombé sur la table : « Humm, c'est trop bon ! », assure-t-elle.

Dans la salle d'à côté, les pâtés en croûte « façon Le Nôtre » de Didier Meyer ont déjà bien avancé. La pâte, longuement travaillée à la main, est prête à aller reposer au frigo. Il est temps de passer à la préparation des viandes. « Chacun épluche deux échalotes qu'on va ciseler et faire suer », ordonne le chef.

Comme à la télé !

Derrière leurs planches, les apprentis d'un soir s'exécutent. « J'ai entendu que pour ne pas pleurer en épluchant les oignons ou les échalotes, il faut tenir deux allumettes entre ses dents », indique Jacqueline. « Et pourquoi pas du persil dans les oreilles », pouffe Guy, son voisin. Rires de toute la rangée. L'ambiance de l'atelier est plus que décontractée.

Après avoir coupé le porc, le veau et la volaille, les élèves s'amuseront moins à monter leur pâté. Didier Meyer assemble, plie, décore en un tour de main. « J'ai mis cinq minutes. À vous de jouer, vous avez dix minutes comme à la télé ! »

Hier après-midi, c'était au tour de Jean-Luc Hoffmann de proposer un atelier foie gras dans son laboratoire. « J'ai déjà essayé de le faire chez moi mais ça a été une catastrophe, je l'ai massacré », confie Doris. Avec un couteau d'office, le boucher-charcutier montre les bons gestes. Autour de la table, chacun s'applique à retirer du lobe les petits nerfs rougeâtres.

« C'est un des pats les plus simples à préparer mais il faut respecter les doses et les températures », explique le patron devant des ramequins remplis de sel, de poivre, de sucre et de piment toux. Idem pour les alcools — armagnac, porto ou cognac — « il ne faut pas en mettre trop ». À la fin de l'atelier, chacun repartira avec sa bûche, son pâté en croûte ou sa terrine de foie gras. « L'idée est qu'ils puissent les apporter sur la table le soir de Noël en disant "C'est moi qui l'ai fait" », rappelle Jean-Luc Hoffmann. Les élèves le regardent du coin de l'œil. « Ça sera mangé avant », sourit Patricia. ■

GENEVIÈVE LECOINTRE



Jean-Luc Hoffmann a livré les secrets d'un bon foie gras à ses élèves. Oie ou canard ? C'est une affaire goût. PHOTOS DNA