

29/01/2007. Cet article est extrait du site www.sudouest.com

Droits de reproduction et de diffusion réservés
Copyright Sud Ouest 2003. **Usage strictement personnel.**

Lancer l'impression

GASTRONOMIE. --Les cours de cuisine dispensés par le chef Thierry Lassala ont débuté samedi, à la grande satisfaction d'apprentis plutôt avertis. Suite en février

On en mangerait !

✉ : Marcel Bedaxagar

Leur tablier blanc leur donne des allures du maître queux ou de cordons bleus. Mais seul Thierry Lassala porte la toque. La hiérarchie est donc respectée mais les plats préparés par ces apprentis n'ont rien à envier à ceux que le jeune chef sert aux fins gourmets qui apprécient la table de son Bon Coin à Lurbe Saint-Christau.

Et pour cause : les cuisines aménagées de Fernand Pon ont servi de théâtre à la première leçon de gastronomie initiée par l'Office de tourisme du piémont oloronais. Une leçon dispensée par ce chef référencé sur divers guides gastronomiques.

Les circuits gastronomiques de l'Office de tourisme ont ainsi été lancés samedi matin. Propriétaire de chambre d'hôtes, retraités, architecte, voyageur, épouses de personnalités? le profil des apprentis est plutôt éclectique.

Mais leur amour de la cuisine les rassemble. « Au Bon Coin, explique Thierry Lassala, plusieurs personnes me demandaient des conseils. Avec Fernand Pon, on a donc décidé de montrer qu'avec des choses simples, on peut faire de la cuisine de restaurant. »



Des élèves ravis. Salade de noix de Saint-Jacques aux endives et aux radis noirs ; poulet farci aux petits suisses et au persil plat ; soupe au chocolat avec spoom à la feuille blanche : le menu préparé en cette première leçon est digne de figurer dans de grandes cartes. « On a vu qu'avec des produits très simples, on arrive à faire des plats sophistiqués », se réjouit Yann Ceglarski, architecte à Oloron et passionné de cuisine. « J'ai vu comment on pouvait faire des mélanges d'aliments, j'ai appris des petites astuces dans la conception de vinaigrettes, par exemple », confirme Patrick Diaz, propriétaire de chambres d'hôtes à Oloron. Tous les commentaires sont aussi élogieux. Mais lorsqu'on lance « Vous êtes un grand chef » à Jean-Marie Gabe, de l'agence Évasion 2000, ce dernier répond « 1 mètre 94 » avec un grand sourire. Personne ne se prend trop au sérieux.

Un projet européen. Reste que la plupart reviendront pour les prochains cours, les 17 février, 10 et 31 mars et le 21 avril.

« Ces cours entrent dans le cadre du projet Gastra, qui est financé par l'Europe et qui prétend développer le tourisme gastronomique comme instrument de développement durable », précise Marie Cazaban, directrice de l'Office de tourisme du piémont oloronais. « Il se déroule avec plusieurs régions du Sud de l'Europe dont la nôtre et les 23 et 24 mars, nous allons recevoir des grands chefs de toute l'Espagne », ajoute-t-elle avant de passer à table.

Car il est temps de goûter les plats succulents préparés par les élèves de Thierry Lassala et poussés par les vins de Patrice Limousin, propriétaire du domaine Cabarrouy à Lasseube et partenaire du projet.

<< Haut de page

Lancer l'impression

29/01/2007. Cet article est extrait du site www.sudouest.com

Droits de reproduction et de diffusion réservés.
Copyright Sud Ouest 2003. **Usage strictement personnel.**