

Milk

CONCENTRÉ ENFANTIN POUR PARENTS CONTE

N° 31
with
english
texts

Étonnant

Le retour à l'ordre
La mode de Cathy Guetta
Les papas oiseaux de nuit
Le Saint-Trop' des Rockab'
L'imagination d'Inga Sempé



{re}naissance

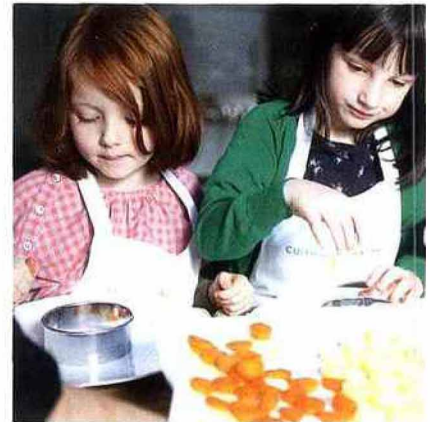
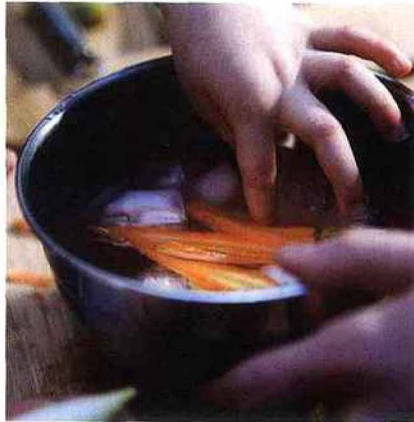
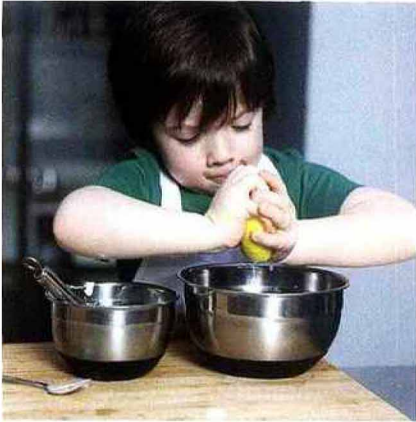
Premier âge

Ma néo-maman
Mon vestiaire stylé
Mon assiette rustique

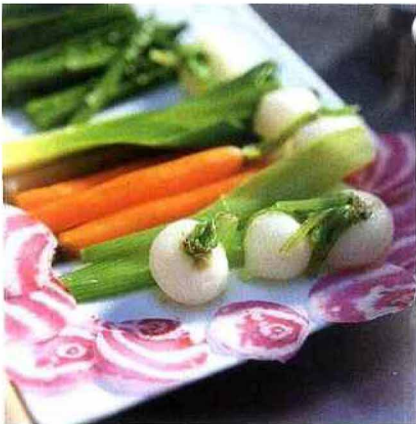
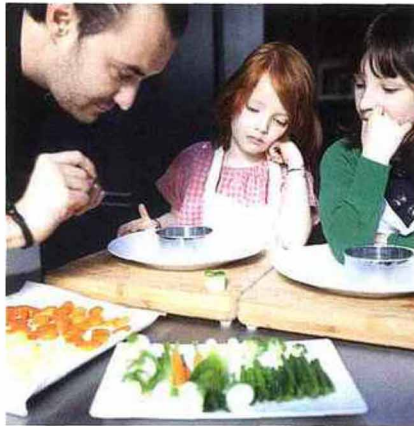
M 04475 - 31 - F: 8,00 € - RD



www.milkmagazine.net



Les petits légumes nouveaux sont à l'honneur dans cette recette qui demande un soupçon de patience et d'habileté. Un pari relevé haut la main par le chef, qui sait captiver ses petits marmitons pendant l'heure et demie nécessaire aux préparatifs.

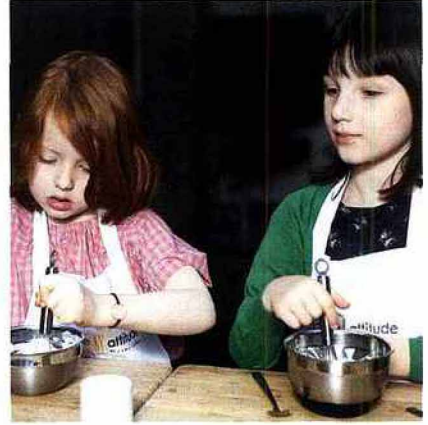


Cuisine sur cours

Cyril Lignac. Bon vivant à la télé, le M6 cooker façon Jamie Oliver s'impose aussi en tant que chef avec ses deux restaurants, le Quinzième et le Chardenoux. Il vient d'ouvrir son école, "Cuisine attitude by Cyril Lignac".



Une seule idée en tête : la transmission par la cuisine. Qu'elle soit généreuse ou raffinée. Mais toujours proche du produit. Un leitmotiv renforcé auprès des chefs avec lesquels il a travaillé : Alain Passard à L'Arpège, les frères Pourcel, Pierre Hermé mais aussi Alain Ducasse à La Grande Cascade. Au bout d'une impasse pavée, dans la ravissante cité Dupetit-Thouars (III^e) à Paris, l'atelier de Cyril joue la modernité dans un espace de 260 m² conçu comme un loft, tout en longueur et en design ultra-graphique. Au centre, un immense plan de travail où le maître des lieux (ou l'une de ses deux chefs, Aude Rambour et Céline de Sousa) dispense des cours à ses apprentis cuisiniers d'un jour avant une dégustation en règle autour de la table d'hôtes. Le tout sous une sublime verrière. Derrière la bonne humeur naturelle et l'accent qui chante toute la gourmandise du Sud-Ouest se cache un hyperactif qui ne badine pas avec la saisonnalité et les produits de qualité. "C'est par là que la cuisine commence". Il y a quatre ans, le chef a même repensé et concocté les menus quotidiens de plusieurs

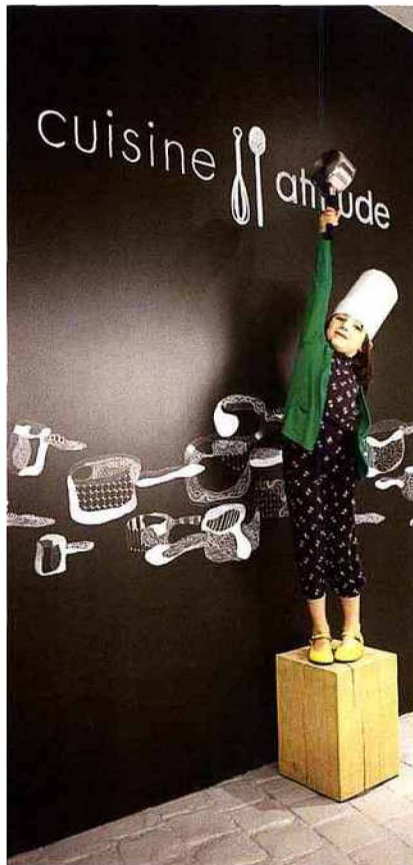


cantines dans le Pas-de-Calais, en Normandie et à Paris. Pour apprendre aux enfants que l'on peut bien se nourrir et manger sainement à la cantonade, tout en prenant du plaisir Avec "Cuisine attitude by Cyril Lignac", il était donc naturel pour le chef de proposer des cours de cuisine aux enfants (de 6 à 16 ans) pour les éveiller au goût des bons produits. "C'est difficile de faire manger les petits chaque jour, ils sont attirés par des choses différentes Ici, je veux leur expliquer ce qu'est un légume, comment on peut le cuisiner. Et enseigner le goût par le jeu, en leur faisant goûter des produits les yeux bandés, par exemple". Mais les cours de Cyril, qui s'articulent autour de thèmes comme la cuisine du marché, les saveurs du monde (chaque mois, un pays est mis à l'honneur) et la pâtisserie, s'adressent évidemment aussi aux grands, gourmands confirmés ou néophytes curieux. Avec un seul mot d'ordre : la bonne humeur La cuisine, c'est d'abord une question d'attitude.

Ande Bunetel / Photos: Louise Desrosiers

Grâce à cette fausse tarte aux légumes, sauce au fromage blanc citronné, les enfants ont découvert la betterave chioggia, le goa cress ou l'huile d'amandon. Ils ont appris à aimer la purée de brocolis et à dresser une assiette comme des petits chefs. Vous trouverez la recette complète sur notre site : www.milkmagazine.net

LES ENFANTS SONT HABILÉS PAR APRIL SHOWERS BY POLDER, CDeC, HARTFORD, TALC. MERCI À CYRIL LIGNAC ET À L'ATELIER DE BLABLA. MERCI À AARON, CAPUCINE ET MARNY.



CUISINE ATTITUDE BY CYRIL LIGNAC

Cuisine du marché et cuisine à thème : 80 € (2 h) et 100 € (3 h). Pâtisserie : 90 € (3 h). Enfants et ados : de 40 € à 100 € (accompagnés d'un parent). Cours dispense par Cyril Lignac lui-même : 200 € (3 h). 10, cité Dupetit-Thouars, 75003 Paris. Renseignements au 01 49 96 00 50

