

## Secrets de cuisine

### COURS DE CUISINE À ONEX

Qui n'a jamais rêvé d'impressionner ses invités avec un menu à en faire saliver plus d'un? Aux Secrets de la Casserole, entre popote et papote, on apprend à concocter des menus de A à Z avec mise en bouche, apéro, entrée, plat principal et dessert dans un cadre convivial et aux côtés de chefs chevronnés! Antonia Muller, la nouvelle directrice qui n'a pour armes que ses papilles, nous confie son secret de la pédagogie culinaire: la convivialité. Instruire, mais dans l'allégresse. Rencontre.

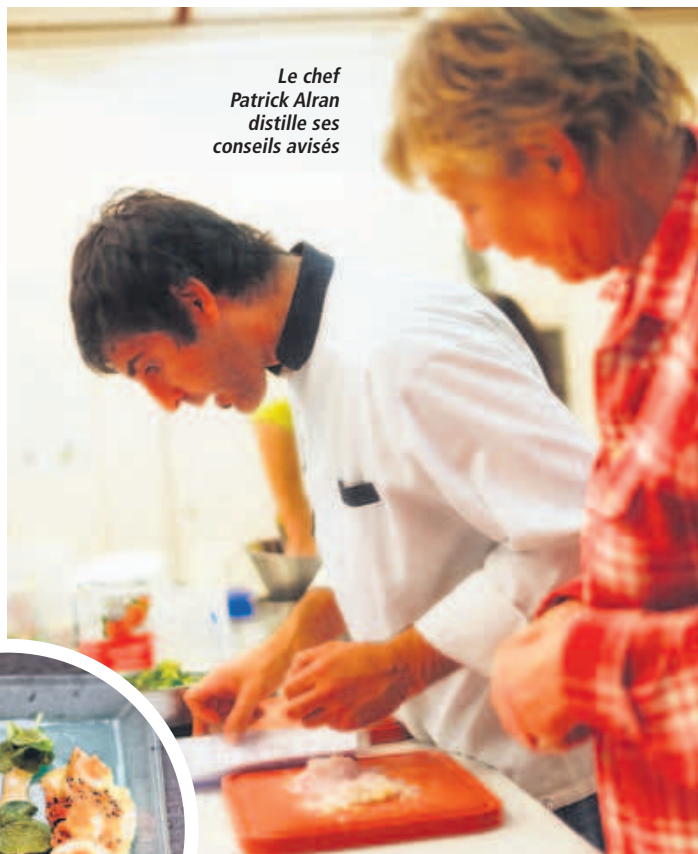
#### Pouvez-vous tout d'abord nous raconter votre parcours peu banal au sein des Secrets de la Casserole?

J'adore cuisiner mais je ne suis pas chef. D'origine hollandaise, j'ai ouvert une boutique de produits néerlandais.

J'importais tout moi-même et ce qui fonctionnait le mieux c'était les fromages. Malheureusement, la demande n'a pas suivi l'offre et j'ai dû arrêter. Le président de l'association Les Secrets de la Casserole - Jérôme Piguet - s'avère être l'un des meilleurs amis de mon voisin. Lorsque ce dernier a eu écho d'une place vacante de directeur, il a de suite pensé à moi, véritable adepte de la gastronomie.

#### Quel est votre cahier des charges au sein de cette association à but non lucratif?

Je gère les membres, les paiements, les achats et les recettes. J'effectue également des remplacements. J'ai instauré l'idée qu'on puisse changer les cours. Ce n'était pas permis avant. On paie pour une année entière et on n'est malheureusement pas maître de son agenda tout le temps. Dans son ensemble, cette expérience s'avère être un véritable challenge. Je me fais beaucoup de souci pour que tout soit parfait, c'est ma première année. Parfois, il y a des déceptions mais ce qui me plaît avant tout, c'est le plaisir que les cours procurent



Le chef Patrick Alran distille ses conseils avisés



aux élèves. Je suis très sensible à leurs besoins et à leur satisfaction.

#### Comment s'organisent les cours? Les groupes d'élèves sont-ils catégorisés en fonction de leur niveau de compétence?

Les chefs Mai Dang, Patrick Alran et Carole Guerrero, préparent des menus à tour de rôle qu'ils présentent ensuite aux élèves. On fait des essais à quatre afin d'être sûr que tout fonctionne, puis les élèves mettent la main à la pâte dès leur premier cours. Il y a 120 élèves environ sur 12 cours. Parfois, il y en a 13, car s'il y a trop de monde, on travaille mal. Les sessions débutent vers 19h et se terminent aux alentours de 23h après dégustation des mets réalisés. Les groupes sont hétéroclites, mixant aussi bien des néophytes que des cuisiniers avertis. Ils sont souvent constitués d'amis, collègues de travail ou membres

de la même famille. C'est fou la différence qu'on ressent entre ces différents groupes. Parfois il n'y a que des hommes ou que des femmes mais la complicité reste la même.

#### Qu'attendent les élèves de ces cours? Et qu'est ce qui leur plaît le plus dans ce concept?

Je pense des plats simples, jolis et délicieux. Les élèves voient le cours comme un moment privilégié où ils retrouvent leurs amis. Ils échangent leurs avis, apprennent des astuces, découvrent de nouvelles saveurs et produits. Cela permet aussi de souder un groupe.

#### Avez-vous une anecdote drôle à partager avec nous?

Je pense que les expériences les plus drôles proviennent des gaffes des élèves. Lors d'un cours, il fallait préparer la pâte afin qu'elle soit liquide pour un biscuit croquant. L'élève a omis une étape et s'est retrouvé avec une plaque de pâte sans aucun croustillant. C'était drôle!

#### Quels sont vos objectifs?

On aimerait étendre nos activités aux plus jeunes car il existe un véritable engouement pour la cuisine auprès de ces catégories d'âge. Je pense également aux étudiants. J'aimerais pouvoir leur démontrer qu'avec peu de moyens, on peut faire un repas délicieux. Ce ne sera alors plus de la gastronomie, mais des cours plus pratiques et pas compliqués.

Propos recueillis par Mina Sidi Ali



#### Les Secrets de la Casserole

Cycle d'orientation du Marais, 22 route de Loëx, 1213 Onex, renseignements sur [www.lessecretsofthecasserole.ch](http://www.lessecretsofthecasserole.ch) et à [secretcasserole@hotmail.ch](mailto:secretcasserole@hotmail.ch)

PUBLICITÉ

**AUX JARDINS D'ELOÏSE**  
Aménagements paysagers respectueux de la nature

**LAURENT DEBORDE Paysagiste**

**Confiez-nous:**

- la taille de vos arbres, arbustes et haies
- les plantations et la tonte

Chemin des Murailles 26 - 1233 BERNEX  
T 078 658 25 00 - [contact@auxjardinsdeloisse.ch](mailto:contact@auxjardinsdeloisse.ch)

**CERCLE DES AGRICULTEURS DE GENEVE ET ENVIRONS**

VINS - BOISSONS - PRODUITS DU TERROIR  
PRODUITS MENAGERS - OUTILLAGE - JARDINERIE  
MACHINES DE JARDIN - ALIMENTS POUR ANIMAUX

1233 Lully-Bernex  
Chemin des Cornaches 1  
T 022 850 91 60 - F 022 757 61 79  
[info@lully.land.ch](mailto:info@lully.land.ch)

**Landi**