

LES SECRETS DE LA CASSEROLE : GASTRONOMIE ET CONVIVIALITE

Une association d'amateurs de gastronomie active depuis une quarantaine d'années est une chose rare. Les Secrets de la casserole connaissent pourtant cette belle longévité. Si la fondatrice a cédé sa place voilà près de six ans, anciennes élèves et chefs de cuisine lui ont succédé pour assurer la pérennité de ses activités : dispenser des cours à des amateurs de bonne cuisine.

Depuis un an, Maï Dang a repris la gestion de l'association en plus des cours qu'elle donne. « Entant que chef, je trouve l'expérience enrichissante et humaine. Des liens se créent avec les élèves et c'est ce qui me motive à continuer après bientôt six ans. J'en retrouve certains en dehors des cours pour d'autres événements privés. Au fond, je partage avec eux des moments agréables et festifs. »

Des cours aux petits oignons

Chaque élève intègre un groupe de dix à douze personnes, qu'il retrouve pour six soirées programmées entre septembre et mai. « Les groupes peuvent être composés sur demande », explique Maï Dang. « On a parfois des groupes entièrement formés d'amis qui ont décidé de faire un cours de cuisine ensemble pour ne pas se perdre de vue. Il y a des collègues qui viennent pour partager une activité autre que du sport. » Et parfois ont lieu des retrouvailles... « Genève est petit ; il arrive assez souvent qu'on croise un visage connu. »

Chaque cours possède son menu spécial, selon le rythme des saisons – chasse, fêtes, Pâques... – et le dernier cours est consacré à un buffet dînatoire. Pas besoin de savoir détailler un lapin ou de connaître par cœur la recette de la pâte à choux : si quelques bases sont utiles, les cuisiniers du quotidien sont tout à fait en mesure de suivre les recettes, grâce aux conseils de Maï Dang et de l'autre chef responsable de l'organisation, Carole Guerrero.

Si le succès est au rendez-vous, c'est notamment en raison des exigences que les organisatrices ont toujours revendiqué : des produits frais et de qualité, des recettes créatives inventées pour l'occasion et

une ambiance détendue. « C'est comme une petite famille qu'on retrouve à intervalles réguliers. On boit même l'apéro », témoigne Dominique Tinguely, élève depuis quatre ans.

Des projets d'avenir

L'association s'ouvre aussi à de nouveaux projets. Cette année, grâce à l'un de ses membres doctorants en physique, elle a organisé quelques cours ponctuels de cuisine moléculaire, qu'elle devrait reconduire l'an prochain. « Les gens ont beaucoup apprécié. Même les plombs ont sauté de joie. » Les locaux de l'association, installée au Cycle d'orientation du Marais, seront rénovés durant l'été.



Plus d'informations sur :
www.lessecretsdelacasserole.ch

Contact :
info@lessecretsdelacasserole.ch

Les inscriptions pour le cycle de six cours sont à annoncer jusqu'au début du mois d'août ; les cours ont lieu le mercredi, jeudi ou vendredi, de 19h à 22h30. Il est possible de s'inscrire pour un cours unique selon les disponibilités, d'offrir un bon pour un cours ou d'organiser des soirées de groupe hors programme (date à convenir).



COCOTTE D'ŒUF FERMIER AU CAVIAR DE TRUFFES ET MOUILLETES PARMESANES

Une recette des cours Les Secrets de la casserole
Retrouvez d'autres recettes sur :
www.lessecretsdelacasserole.ch

Ingrédients pour 6 personnes

MOUILLETES PARMESANES : 50 g de farine, 40 g de parmesan râpé, 40 g de beurre + pour le moule, 1 œuf, 1 c.s. de moutarde aux grains, ½ c.c. de levure, 1 bonne pincée de curcuma, 1 bonne pincée de piment d'Espelette, sel et poivre.

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, mélanger la farine tamisée et l'œuf. Y ajouter la levure tamisée, puis tout le reste des ingrédients en mélangeant intimement, sans oublier d'assaisonner. Préchauffer le four à 180°C (sol-voûte) et utiliser un grand emporte-pièce carré sur une feuille de papier sulfurisé. Y verser l'appareil, lisser à l'aide d'une spatule en inox et enfourner pendant 12 minutes environ. Laisser tiédir, puis découper en bandes.

ŒUFS EN COCOTTE : 6 œufs, 1 c.s. de caviar de truffe (ou de tapenade ou d'herbes fraîches), 9 c.s. de crème entière, beurre pour les cocottes, sel et poivre.

Préchauffer le four à 200°C (sol-voûte). Porter à ébullition de l'eau et beurrer les cocottes. Mélanger la crème avec le caviar de truffes, assaisonner et répartir une cuillère à soupe de cette crème dans chaque cocotte. Y casser l'œuf délicatement. Disposer les cocottes dans un plat en pyrex. Mettre au four, puis remplir d'eau bouillante à mi-hauteur pour une cuisson au bain-marie au four pour 8 minutes.

Napper avec le reste de crème truffée et cuire encore 2 à 4 minutes jusqu'à ce que le blanc coagule (cela dépend du four, du nombre et de la taille des œufs). Saupoudrez un peu de fleur de sel et un tour de poivre. Servir aussitôt.

La Résidence Happy Days vous accueille dans un cadre agréable et chaleureux.

Sa philosophie est essentiellement tournée vers le respect de son prochain et son bien-être. Son équipe de professionnels veille sur vous dans les actes de votre vie quotidienne.

Nous mettons à votre disposition :

- Des chambres individuelles équipées de salle d'eau
- Des cabines de bain thérapeutique
- D'un cabinet dentaire
- D'une radiologie et d'échographie

La Résidence possède sa « Place du Village » comprenant un lieu de recueillement, un salon de coiffure et d'esthétique, et une cafétéria, qui permet une ouverture directe sur un magnifique jardin à thème avec des terrasses ensoleillées.

RÉSIDENCE HAPPY DAYS
ÉTABLISSEMENT MÉDICO-SOCIAL

BRASSERIE - PIZZERIA DU CHÂTEAU
PIZZA AU FEU DE BOIS

Facilité de parking
Réception de banquets jusqu'à 120 personnes

CHEZ PÉPÉ

13, Ch. du Daru - 1228 Plan-les-Ouates - **022 771 33 32**

Matamoros S.A.

PLATERIE-PEINTURE
CLOISONS AMOVIBLES
PLAFONDS TENDUS & METALLIQUES

Rte de St-Julien 142 Bureau: 022 794 94 32
1228 Plan-Les-Ouates Fax: 022 794 98 16

JARDINIER - PAYSAGISTE PÉPINIÉRISTE
Créations et entretien de jardins

PHILIPPE LALANNE
150, route de St-Julien
1228 Plan-les-Ouates
Tél. 079 625 04 56

Pharmacie Pré-du-Camp
Madame SCHROEDER,
ses collaboratrices et collaborateurs

LIVRAISON A DOMICILE

Chemin de Vers 4 - 1228 Plan-les-Ouates
Tél. 022 743 00 55 - Fax. 022 743 00 88

Restaurant - Pizzeria
La Famiglia
Alfio Costarella

Les Marronniers - 138, Route de St-Julien - 1228 Plan-les-Ouates
Tél: 022 771 15 00 - Fax: 022 880 15 00
Fermé Samedi midi et Dimanche

L'IMPRIMÉ DANS TOUS SES ÉTATS
GRAPHISME | MISES EN PAGES | DESSINS & LOGOS

COPIES COULEURS et NOIR BLANC

Logos
Papier à lettre
Cartes de visite
Flyers
Invitations

Faire-parts
Dépliants
Rapports annuels
Brochures
Magazines

ARP
19, ch. du Champ-des-Filles
1228 Plan-les-Ouates
T 022 743 08 54
M arp-prod@bluewin.ch
www.arp-adandprint.ch