

Reportage

Master class de cuisine : apprendre à sublimer vos plats

Line R. ALOMO

Libreville/Gabon

Vous savez préparer. Mais savez-vous quelle différence existe-t-il entre les herbes, les aromates et les épices ? Maîtrisez-vous le lexique culinaire ? Avez-vous l'art de la tenue d'un couteau lors de la coupe. Chef O'miel Moundounga a ouvert à l'équipe de l'Union ses classes de cuisine.

O'MIEL Moundounga, chef cuisinier, est à cheval sur la ponctualité. À 9 heures tapantes, son cours débute. Les retardataires prendront le train en marche. En ce premier matin de sa master-class, on entame avec le lexique culinaire. Sur neuf personnes attendues, l'espace ne peut en contenir plus, 5 apprenants étaient à l'heure. Ils avaient la consigne de venir avec un bloc-note et un bic. Car dans les master class, on prend beaucoup de notes.

Mais la pratique est aussi au rendez-vous. Quatre heures par jour, durant neuf jours, le chef O'miel promène ses élèves dans l'univers des fourneaux. Mais cette fois, ce n'est pas avec les mots du quotidien. « Il vous faut sortir de la classe avec un plus », commente un ancien élève.

Le chef O'miel parle de son art comme un scientifique décrirait une molécule avec une parfaite maîtrise. L'on redécouvre l'usage de "l'appareil". Oui ! on vous parlait de lexique culinaire. L'appareil est l'ensemble des ingrédients ou d'éléments entrant dans la composition d'un plat.

Et vous ne le saviez pas, le beurre clarifié est celui chauffé à feu doux sans le mélanger, afin de le séparer de la caséine (mousse blanche à la surface).

SPAGHETTIS SARDINES : PLAT GASTRONOMIQUE*



Le chef O'miel Moundounga, à l'œuvre.

Si les cours sont compartimentés, il ne se passe pas un jour sans un challenge à relever par le chef et ses élèves. « Je peux vous faire un plat gastronomique avec des spaghetti sardines », lance-t-il au deuxième jour de la leçon supposée être celle où ses élèves doivent apprendre à faire la différence entre les épices, les aromates et les herbes.

Et c'est parti pour une spirale de spaghetti qui, sous les mains de l'expert qu'il est, prend une allure autre que ce que vous auriez pu imaginer. « Rien en tout cas qui ressemble à un spaghetti sardine comme, on l'imagine », commente Clovis, invité de la master class de ce jour-là.

On découvre alors que l'eau destinée à préparer des spaghetti est précieuse. Qu'elle peut servir pour concocter sa sauce!

Eh oui ! Avec O'miel, chaque jour apporte une astuce utile pour faire la cuisine autrement.

Au troisième jour, place à l'art de la découpe des légumes et des féculents. Car découper est un exercice qui nécessite une certaine habileté et un savoir-faire qu'il fait bon de posséder. Ainsi, on coupe juste en comprenant le sens de ce qu'on veut. « La bonne découpe d'un aliment détermine sa cuisson qui, elle, conditionne sa texture », renseigne O'miel.

Au quatrième jour, le chef initie les participants à la cuisson de légumes. Pour la leçon du jour 5, les élèves s'outillent à la préparation des sauces. Le lendemain, à celle des volailles, puis les viandes rouges. Le surlendemain, un plat végétarien est donné en apprentissage.

Au dernier jour, un exer-



Les spaghetti sardines en plat gastronomique.

cice pratique de création d'un plat signature clôt la master class. Parce qu'en fait, explique le chef, au terme de neuf jours de formation, les participants doivent laisser parler leur inspiration en créant un plat signature à l'aide du savoir acquis.

TOUS LES PROFILS* La master class qui se clôt aura vu la participation de tous les profils. De la femme qui prépare pour son foyer à l'étudiant en école de cuisine, en passant par le professionnel qui a déjà une activité dans le domaine culinaire.

Les amateurs de gastronomie ne sont pas en reste. À travers leur passage dans la formation, ils se frottent à une autre façon de faire et apportent ainsi un plus à leurs propres connaissances.

Pour O'miel, initiateur des master-class, pari réussi.

Car le jeune chef veut léguer à la postérité son amour pour la cuisine. Alors, il ne cache pas son savoir. Il le partage et enseigne les bases qui permettent de se récréer.

« La master class est partie de mon besoin de partager mon savoir acquis durant toutes ces années », explique-t-il. Pour ceux qui ne le sauraient pas, O'miel est un autodidacte. Les savoirs dont il parle lui viennent d'une curiosité animée d'une passion de la cuisine qui l'étreint depuis sa tendre enfance. Comme il aime si bien à le dire, « cuisiner c'est comprendre le produit, le transformer avec amour et délicatesse pour mieux en apprécier les saveurs. » Et là, est primordiallement le but des master class : "créer une passerelle qui nous connecte au cœur du convive".

RÉVEILLER LE GÉNIE QUI SOMMEILLE* Et, ce n'est pas Mme Ndong, juriste et participante à la master class 2 qui le contredira : « Participer à la master class de chef O'miel a été déterminant pour ma trajectoire personnelle et ma vision de la cuisine car, cela a contribué à élever ma vibration aussi bien spirituelle que professionnelle, et m'a même inspirée pour la création de mon service traiteur. »

En clair, les 36 heures de cours laborieux du chef O'miel ont réveillé le génie créateur qui sommeillait en la dame et peut-être en chacun des participants.

N'ayez surtout pas l'impression d'avoir raté quoi que ce soit. Les master-class sont prévues pour se dérouler sur une longue période. La prochaine débute le 22 novembre prochain.



Les élèves posent à la fin de la master class.



Un instantané de la classe de cuisine du chef.