



Délicieusement vôtre

Aurélien Chauvin, qui vient de publier « Les bonnes blanquettes » aux éditions de la Martinière, a toujours voulu donner des cours de cuisine. Elle décide donc de troquer son costume d'ingénieur logistique contre un CAP pâtisserie et d'écumer les restaurants pour apprendre le métier sur le vif : Les Oliviers de Mathieu Vianney, l'Art et la Manière, l'Arc en Ciel. Aujourd'hui, elle mêle gastronomie et pédagogie. Et a récemment installé son atelier sur les hauteurs de Sainte-Foy-lès-Lyon où elle propose plusieurs formules. Pour Pâques, la cuisinière a choisi de faire plancher ses élèves sur une tourte de canard et foie gras, gigot d'agneau, semoule crémeuse aux herbes et tartelette sablée aux fraises et crème de pistache. Ce serait trop bête de jouer les cancre ! 28 chemin de Montray (04 37 41 58 07). E.C.

