

Gastronomie

Page spéciale. Retrouvez chaque samedi un regard sur la gastronomie dans le bassin beaunois.

ATELIER. Marjorie Taylor propose des cours de cuisine aux étrangers en séjour dans les environs.

Une Américaine aux fourneaux

Originaire des États-Unis, Marjorie Taylor s'est installée à Beaune en 2008 et a créé The Cook's Atelier, dans lequel elle donne des cours de cuisine.

Centre épicurien situé à Beaune, rue de Lorraine, The Cook's Atelier propose des cours de cuisine instructifs et divertissants animés par Marjorie Taylor. Originaire de Phoenix dans l'Arizona (USA), Marjorie Taylor y exploitait un restaurant et une école de cuisine. Elle est arrivée en France, à Joigny, en 2006 afin de mettre en pratique les recettes d'un livre de cuisine écrit par l'anglaise Anne William, *La Varenne Cook*. En 2008, elle s'installe à Beaune avec sa fille Kendall qui entre au CFPPA de Beaune et acquiè-



Les cinq élèves américains de Marjorie aidée de Kendall et Sandrine. Photo Gilles Brébant

re des connaissances viticoles. Marjorie Taylor achète une maison ancienne rue de Lorraine et en transforme une partie en atelier de cuisine pour pouvoir donner des cours à une clientèle majoritairement anglo-américaine. Sa fille Kendall l'assiste dans

la préparation et la mise en place des cours de cuisine, et Laurent, son gendre, s'occupe des vins qu'il accorde avec les mets préparés.

Leurs élèves, de tous âges, sont avant tout étrangers. C'est par leur site Internet et grâce aux agences de voyages

internationales que toutes les deux se font connaître auprès des étrangers en séjour à Beaune ou dans les environs.

Produits locaux

« Ma passion, c'est d'éduquer et de faire découvrir les produits de producteurs locaux. Je travaille avec des fermiers, jardiniers bio, bouchers, fromagers, boulangers, apiculteurs, dont un grand nombre sont à Beaune et au marché du mercredi et samedi. Avec les élèves, ma première démarche consiste à acheter les produits le matin. Ensuite nous passons dans l'atelier de cuisine et chaque élève effectue les différentes mises en place des mets qu'ils dégusteront par la suite.

« Aujourd'hui, j'ai cinq élèves venant des États-Unis, de Santa Barbara, de Caroline

du Nord, de l'Indiana et de Los Angeles. Nous avons fait une grande partie de nos achats hier et ce matin au marché. Je vais leur apprendre à faire des gougères. À leur retour, ils pourront épater leurs amis avec ce délicieux produit Bourguignon, facile à faire chez soi. Ils vont préparer ensuite les légumes : asperges vertes, jeunes poireaux, fèves qui accompagneront les cailles qu'ils ficelleront avant de les mettre à rôtir au four. Je leur ai acheté trois fromages : époisses, saint-félicien, et de la tomette de brebis. Pour le dessert, ils prépareront un gâteau aux fraises gariguettes, les meilleures. Tous repartent avec les fiches techniques des recettes qu'ils auront réalisées », explique Marjorie Taylor.

relookée



Les vins offre aussi
k Bassoleil

présente l'avantage
quotidiennement re-
e et d'être très rapide
clients pressés. C'est
preuve que la restaura-
l'hôtellerie peut être
ignée que celle des
rants et auberges.
près du palais des
s, l'établissement a
ppé un service trait-
t aussi dynamique.

Les gougères, une spécialité bourguignonne

Pour environ une trentaine de pièces.

- 310 ml d'eau,
- 140 gr de beurre doux,
- 1/2 cuillère à café de sel,
- 140 gr de farine,
- 4 œufs,
- 120 gr de comté rapé grossièrement et comté râpé finement pour saupoudrage.

Préchauffer le four à 180 °C. Tapisser une plaque de four de papier cuisson.

Dans une casserole, mettre l'eau, le sel et le beurre coupé en morceaux et faire bouillir. À l'ébullition, retirer du feu et mettre la totalité de la farine d'un coup. Remuer énergiquement et remettre sur le feu jusqu'à formation d'une boule se détachant des parois de la casserole. Hors du feu, verser trois œufs, un à un, dans la pâte. La consistance doit être ferme et souple. Si elle est trop sèche,



Des gougères croustillantes tout juste sorties du four.

Photo G. B.

ajouter la moitié du quatrième œuf. Ajoutez le comté. À l'aide de deux cuillères, dresser des petits tas de la valeur d'une cuillère à café sur la plaque, les badigeonner du restant de l'œuf battu et les saupoudrer avec un peu de fromage râpé. Mettre au four pendant 25 minutes. Les choux sont cuits quand ils sont dorés.