

Animation

Ils concoctent leurs plats dans la galerie de Parly 2

DANS LA GALERIE commerciale, samedi, un léger fumet attire les curieux. Autour des fourneaux installés pour l'occasion, les chefs Alban Rousseau et Charlie Lesellier expliquent leur recette. «C'est une volaille avec du cerfeuil tubéreux accompagnée d'un confit de chorizo et d'une émulsion de carapaces de gambas. Une inspiration minute», précisent les cuisiniers professionnels. Organisée par l'Association des commerçants, l'initiation culinaire s'inscrit dans une manifestation qui regroupe 19 exposants gastronomiques. «C'est génial de pouvoir cuisiner au milieu de la galerie. Il n'y a pas de barrière, c'est une cuisine ou-



◆ *Le chef Charlie Lesellier (à droite) prépare son plat devant les participants.*

verte», ajoutent les chefs. «On leur raconte d'où viennent les produits et comment se les procurer. Le but, c'est qu'ils

puissent reproduire les recettes chez eux. Il faut donc que ce soit simple, efficace et rapide.»

Les passants du centre Parly 2 sont ravis. En particulier ceux qui dégustent les plats mitonnés. Et notamment Micheline, venue faire quelques courses avec son mari. «J'ai beaucoup apprécié ce qu'ils ont fait. C'est fin et vraiment très bon», explique-t-elle. «J'essaierai de le refaire pour les fêtes de fin d'année, ça peut être sympa. On jette les carapaces des crustacés alors qu'on peut faire de très bonnes sauces avec», constate l'habitante de Garches. Toute la journée, les chefs ont décrypté leurs recettes aux amateurs de cuisine. Ils remettront le couvert mercredi 31 octobre, jeudi 1^{er} et samedi 3 novembre.

Cédric Simon-Lorière