

Une fois par mois, il porte la toque de prof et enseigne sa matière préférée : la cuisine

Luc Dreger, chef de classe

Les sauces, la cuisson des poissons et des viandes, des idées pour les repas de fête... Dans la classe de Luc Dreger, chef cuisinier tilquois, on apprend aussi à « profiter de ses invités sans rester bloqué en cuisine ».

Une fois par mois, depuis cinq ans, le gérant de l'auberge Crinoline revêt en effet la toque de prof. Au début, on vient le chercher derrière son fourneau. « J'ai été sollicité par l'antenne audomaroise de l'association des femmes d'agriculteurs. Elles m'avaient demandé de leur faire un petit topo sur ce qu'elles pouvaient

cuisiner pour les fêtes de fin d'année. »

La quarantaine d'élèves n'avait pas loupé une miette des conseils du chef de classe. « Je répondais à leurs questions une par une et au fur et à mesure que l'après-midi avançait, on allait plus en avant dans les explications. »

A partir de ce moment, Luc Dreger se dit que la recette est intéressante. Une petite dose de communication et c'est prêt : « Au fil du temps, on a organisé ce type de rencontres avec des dames de l'arrondissement. » Car jusqu'à présent, les hommes restent très discrets.

Ces cours ont généralement lieu un mardi par mois, sauf pendant les vacances scolaires. Sur les bancs de la cuisine : beaucoup d'habituees.

Des cours à la carte

Certaines assistent à ces cours à la carte depuis trois ans : « Au début, je leur inspirais les thèmes des séances. Après, elles sont venues avec leurs idées. Elles me disent par exemple "Moi, je ne réussis pas la béarnaise, la hollandaise ou la sauce au beurre blanc" ou encore "Moi, je n'arrive pas à faire la crème anglaise"... »

Alors le prof répond et les

dames, assidues, notent tout sur leur petit calepin.

« La fois d'après, elles me disent si cela a marché. Si ce n'est pas le cas, on réfléchit ensemble à ce qui a pu poser un problème : le four, la cuisson, les matières premières, etc. »

Mais les élèves de maître Dreger ont déjà mis la main à la pâte. « Ce ne sont pas des néophytes. La majorité ont entre 45 et 55 ans. Ce sont des générations de personnes qui ont appris à faire à manger. »

L'un des objectifs du restaurateur tilquois : véhiculer des valeurs culinaires qui ne sont plus dans l'air du

temps et mettre ses élèves au goût du jour en leur enseignant de nouvelles techniques de cuisson, une cuisine plus allégée, etc.

Le tout dans une ambiance détendue. « La plupart du temps, il s'agit d'associations ou de groupes d'amies. On boit un café, on s'installe, on discute... »

En général, il réalise des recettes en expliquant les trucs et les astuces pour une exécution plus facile. « Éventuellement, si elles veulent acquérir un tour de main particulier, je les laisse faire. »

Une fois le cours fini, le chef de classe partage avec les cuisinières sa bibliothé-

que culinaire. Luc Dreger possède plus de trois cents bouquins.

Aucun doute, la pédagogie, c'est sa tasse de thé. Chaque année, pendant la Semaine du goût, il s'en va dans les écoles audomaroises à la rencontre des gastronomes en culottes courtes. « Je vais aussi au salon de l'agriculture où je propose des démonstrations de recettes aux enfants et aux adultes. » Autant de cours à consommer sans modération.

Virginie DUBOIS

Ces cours se déroulent généralement un mardi par mois, de 14 h à 18 h ; tarif : 8 € (52 F) ; ☎ 03 21 93 86 62.



En vingt ans de fourneau, Luc Dreger a créé de nombreuses recettes que sa femme et sa fille se font un plaisir de tester.

LA VOIX DU NORD

