

# Ateliers gourmands au lycée Bahuet

Catherine Margez-Houssin, directrice du lycée Bahuet, n'hésite pas à sortir des sentiers battus. Avec la complicité du chef Christophe Daguillon, elle ouvre les portes de son établissement pendant les vacances scolaires à tous les gourmands ayant envie d'apprendre à cuisiner.



Menu à thème. À partir des quatre saisons.

**A**telier en herbe, gourmets, duo, enfants, pâtisserie : il y en a pour tous les goûts ou presque dans le programme gourmand concocté par Christophe Daguillon. Il suffit d'amener son tablier, sa patience et sa bonne humeur avant de s'embarquer pour quelques heures dans les cuisines de l'établissement ouvertes à l'occasion au public. « La cuisine possède cette qualité rare de rassembler, déclare Catherine Margez-Houssin. C'est un hommage au présent tout comme au passé ainsi qu'une filière riche et positive. C'est un art que l'on apprend dans le respect des consignes : une synthèse en quelque sorte de ce que transmettre veut dire. Et puisque le lycée Bahuet était initialement formateur de cuisiniers, il m'a semblé tout naturel avec ces cours de renouer avec nos racines et d'utiliser pour cela notre cuisine pédagogique. Il ne me restait plus qu'à trouver la bonne personne et le choix de Christophe Daguillon s'est imposé tout naturellement. »

Ancien élève de l'établissement, Christophe Daguillon s'était déjà exercé aux cours pour adultes. Dans la mouvance du succès TV de Cyril Lignac, il anime de 2008 à 2013 avec 4 autres complices et anciens élèves de Bahuet les ateliers culinaires du château de Lacan baptisés Cooking Coujou. L'expérience prend fin, mais l'idée continue de faire son chemin.

Il ne faut guère plus de 3 ou 4 rencontres à Catherine Margez-Houssin et à Christophe Daguillon pour se mettre d'accord. Ces deux-là partagent les mêmes valeurs. L'une veut ouvrir les portes de son établissement, l'autre souhaite transmettre sa passion. « Nous avons parlé le même langage rapidement, intervient Christophe Daguillon. J'ai établi une ébauche de menus, nous avons décidé de ce qui était le plus alléchant et on a démarré en septembre. »

Aujourd'hui, Christophe Daguillon retrouve dans sa cuisine certains de ses anciens élèves. Des mordus qui veulent progresser, des actifs pour lesquels la

cuisine est un havre de repos, leur permettant de se déconnecter du reste du monde. Organisés à partir des quatre saisons, les ateliers se déclinent autour de menus thématiques avec la réalisation d'un seul plat, d'un menu ou encore d'un mono produit comme le foie gras, les macarons ou la pâte feuilletée. Cette palette permet ainsi de

séduire un large public en quête d'apprentissage ou de perfectionnement. La cuisine comme thérapie, la

cuisine comme art à partager, la cuisine comme on l'aime, tout est possible et déclinable à l'envi en toute simplicité. ■ **FB**

**« La cuisine est un hommage au présent tout comme au passé, ainsi qu'une filière riche et positive, un art transmis dans le respect des consignes. »**

## REPÈRES

Ateliers culinaires pour tous, 41 bis avenue Edmond-Michelet  
19100 Brive-la-Gaillarde. Renseignements et réservations :  
06.18.62.61.62. Programme en ligne sur [veursetpassions@gmail.com](mailto:veursetpassions@gmail.com).