



REVUE DE PRESSE

PRESS BOOK

2006- 2012



PRESSE QUOTIDIENNE REGIONALE

LA DEPECHE DU MIDI – DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2006

NOUVEAU. **Fazale Salam-Jubert** propose depuis hier des cours de cuisine pour débutants et confirmés ainsi que pour les enfants. Des formules à la carte

Cuisiner facile

Le midi

Le midi est un moment privilégié pour les adeptes de la cuisine. C'est une période où l'on aime se retrouver autour d'un bon repas. C'est pourquoi Fazale Salam-Jubert propose des cours de cuisine pour débutants et confirmés ainsi que pour les enfants. Des formules à la carte.

« Depuis un certain temps, je suis à Toulouse. J'apprécie beaucoup les rencontres avec des gens qui aiment cuisiner et partager leurs expériences. C'est pourquoi j'ai décidé de proposer des cours de cuisine. Je propose des formules à la carte, adaptées à tous les goûts et à tous les budgets. Les cours sont animés de manière conviviale et permettent de découvrir de nouvelles recettes et techniques de cuisine. Les participants peuvent poser des questions et partager leurs expériences. Les cours sont animés par un chef cuisinier expérimenté et passionné. Les participants peuvent profiter de conseils et astuces pour améliorer leur cuisine. Les cours sont animés de manière conviviale et permettent de découvrir de nouvelles recettes et techniques de cuisine. Les participants peuvent poser des questions et partager leurs expériences. Les cours sont animés par un chef cuisinier expérimenté et passionné. Les participants peuvent profiter de conseils et astuces pour améliorer leur cuisine. »

De la simplicité | L'atelier de cuisine propose des cours de cuisine pour débutants et confirmés ainsi que pour les enfants. Des formules à la carte.

**PRESSE QUOTIDIENNE REGIONALE
Le Sud Ouest - Décembre 2007**

« La cuisine, c'est du plaisir »

L'Hérak Mésire

Dans quelques jours, chapons, foie gras et desserts chocolatés s'étaleront sur les tables des fêtes de fin d'année. Un moment de convivialité et de gastronomie auquel la plupart des ménagères se préparent de longue date.

Au 55 de la rue de Lorraine, à Auch, l'atelier cuisine de Pascale Salans-Jaubert, a d'ailleurs basé tous ses cours de décembre autour des menus de fête. Depuis un an, le chef cuisinier a ouvert un atelier dont le succès croissant témoigne du retour des femmes, mais aussi des hommes, derrière les fourneaux. « C'est vital que la cuisine redonne à la mode, notamment grâce aux nombreuses émissions et aux magazines », confie-t-elle. Pascale Salans-Jaubert, l'éditrice de livres de recettes ne s'est également jamais aussi bien portée.

De 4 à 85 ans. Avec les restrictions sur la consommation d'alcool et la baisse du pouvoir d'achat, les gens vont beaucoup moins au resto. Il y a donc un retour de la recherche de la convivialité chez soi, autour de la



Derrière les fourneaux, la chef Pascale Salans-Jaubert enseigne tranquillement son savoir-faire.

table. Ancienne élève de Dominique Toulouzy, aux Jardins de l'Opéra à Toulouse et de Guy Savoie à Paris, Pascale Salans-Jaubert dirige la cuisine de la brasserie toulousaine du Capoul avant de créer sa société de traiteur à Londres, en 1997. Un an plus tard, elle est avec eStés

d'Anne Daguin pour ouvrir le D'Artagnan à New York. Elle y restera penitamment trois ans. L'amour la fera finalement revenir et s'installer à Auch en 2001. « Depuis, j'ai eu le projet de proposer des cours de cuisine pour transmettre ma passion. » C'est chose faite depuis novembre

2006. Autour des Estreux de Pascale, toutes les générations d'apprentis cuisiniers se succèdent. Des 4 ans, les bambins s'en donnent à cœur joie lors des ateliers du mercredi. Les cours adultes réunissent, quant à eux, des gastronomes de 25 à 85 ans. « Il y a autant de novices qui viennent chercher le plaisir de la découverte que de ménagères plus aguerries qui recherchent des astuces et des techniques pour se perfectionner. »

Invitation au voyage. Un tiers des élèves sont des hommes. Ce mercredi, ce sont quatre collé-

les recettes. Le cours de cuisine est devenu comme un loisir, une pause plaisir », explique Marie.

Des idées et des astuces. Laurence, elle, est venue chercher de nouvelles idées et des astuces pour mijoter de bonnes recettes à ses enfants. « Moi, j'ai beaucoup à apprendre », avoue Martine. Françoise, elle, confie son envie « de revenir aux bons petits plats, de se faire plaisir avec ce qu'on a fait soi-même. Or, un livre de recettes ce n'est pas toujours clair. Ici, on peut profiter du savoir-faire de quelqu'un du métier pour apprendre les gestes et les astuces de la cuisine. »

Et question dignité, les appréciations sont servies. De l'extraction de la noix de Saint-Jacques de sa coquille, au ciselage des poireaux et des oignons en petits morceaux, la dextérité du chef n'est pas évidente à imiter. « Regardez avant de faire », lance Pascale à ses élèves indisciplinées. « J'ai un robot à la maison qui le fait aussi bien », conclut alors Martine. Dès le début du cours, Pascale Salans-Jaubert est assaillie de questions. « Quel riz pour le risotto ? » « Où trouver de bonnes noix de Saint-Jacques ? » « Quel vin pour accompagner ? ». Des questions qui trouvent toutes réponses auprès du chef.

Comme à l'école. A chaque conseil, astuce et secret de chef dévoilés, les quatre apprenties prennent soigneusement note.

SPÉCIAL ÉTÉ GERS

Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski

Dans une ambiance conviviale, Pascale Salam Jaubert fait de vous un chef



Auch

Les cours de Pascale

La jolie Pascale Salam Jaubert, cuisinière de métier – elle a travaillé chez Toulouse à Toulouse –, a créé au 3^e étage d'un immeuble moderne du centre d'Auch des cours de cuisine ouverts à tous. Si vous voulez apprendre à réaliser

le turbot au poivre de la Jamaïque, la tourte de ris de veau ou encore le « pan con tomate » catalan au jambon, il suffit de vous inscrire aux classes qui accueillent de quatre à six « élèves chefs ». Pascale, qui a de la patience, travaille tout l'été dans sa cuisine climatisée. *Atelier de cuisine, 55, rue de Lorraine (3^e ét. à côté d'Afflelou). 05.62.05.85.37. www.latelier-de-cuisine-en-gascogne.com.*

le turbot au poivre de la Jamaïque, la tourte de ris de veau ou encore le « pan con tomate » catalan au jambon, il suffit de vous inscrire aux classes qui accueillent de quatre à six « élèves chefs ». Pascale, qui a de la patience, travaille tout l'été dans sa cuisine climatisée. *Atelier de cuisine, 55, rue de Lorraine (3^e ét. à côté d'Afflelou). 05.62.05.85.37. www.latelier-de-cuisine-en-gascogne.com.*

Un bar averti

Simple, sympa, déboussaire, ce bar à vins de centre-ville propose des plats du marché dans un cadre moderne qui ne manque pas de cachet. Au comptoir, en salle ou en terrasse sur l'avenue passante, on fait un sort à la salade gersoise (gésiers, foie gras, lamelles de magret), brochettes variées, riz au lait ou crème caramélisée, qu'on arrose de jolis vins à l'ardoise. Le cavilla dorada d'Urguy fait un rouge de caractère.

Cave d'Aringon, 4, rue de la République. 05.62.60.23.60. Carte: 25 €.

Saint-Jean-le-Comtal

Le château d'Antoine et Carole

Antoine et Carole Soenen ont transformé un château du XVIII^e siècle en table conviviale. La déco contemporaine joue avec les vieilles pierres. La terrasse à arcades donne sur le vert des prés voisins. La cuisine d'Antoine, autodidacte passionné, s'amuse avec le produit du grand Midi revu à la sauce légère. Tarte fine de saumon et tomate confite, foie gras mi-cuit, mousses d'avocat

moment de bonheur. *Le Mas du Petit Gascou, route d'Écaze, chemin de l'Argentié. 05.62.28.28.42. Menus: 20, 25, 29, 50, 30 €.*

Le salon de Véronique

Véronique Rogues, dont le mari gère le château de Cassaigne et produit côtes-de-gascogne rouges et blancs, armagnacs, Doc et liquors « Esprit d'Armagnac » à base de pêche, cassis, orange ou mirre, a transformé son échoppe de centre-ville en salon raffiné. On trouve, chez elle,

mais aussi crûs choisis, jambon noir de Bigorre, confitures de la Roumannière et de Francis Miot. *Le Parc des Anges, 14, rue Gambetta. 05.62.68.33.28.*

Au bonheur de la Baïse

Véronique Sémézins a modernisé avec charme ce vieux hôtel face à la Baïse. Les chambres sont décorées mais pimpantes. La cuisine, servie dans les salles voûtées et au jardin, épouse le terroir gersois ou s'en évade avec parcimonie. Pressé de

Dans une ambiance conviviale, Pascale Salam Jaubert fait de vous un chef





REVUE DE PRESSE

PRESSE HEBDOMADAIRE NATIONALE

Elle - Décembre 2007

CUISINIERS EN HERBE

Pascale Salam-
Jaubert a regagné
son Gers natal, après
avoir monté le
célèbre restaurant
D'Artagnan avec
Ariane Daguin, à
New York. Dans son
atelier, on apprend
à préparer le foie
gras en marinade ou
le gratin de légumes
et fruits d'automne.
Les élèves emportent
leur plat ou le
dégustent sur place.
Les petits, eux,
apprennent à
éplucher et à créer.
L'Atelier de cuisine en
Gascogne. 55, rue de
Lorraine, Auch 32.
Tél. : 06 72 90 61 82.
[www.latelier-de-cuisine-
en-gascogne.com](http://www.latelier-de-cuisine-en-gascogne.com)

PRESSE HEBDOMADAIRE NATIONALE

Le Figaro – Décembre 2007



Pascale Salam-Jaubert dans son Atelier de cuisine, à Auch

TOUT L'ART DU BIEN-CUISINER

LES INGRÉDIENTS D'UN COURS RÉUSSI

La découverte des secrets des chefs et la transmission du plaisir de marier les saveurs amènent dans les ateliers-cuisine un nombre croissant d'épicuriens.

« LES GENS VIENNENT POUR SE PERFECTIONNER ou se donner les bases, explique Pascale Salam-Jaubert de L'Atelier de cuisine à Auch. La médiation de chefs comme Cyril Lignac a sensibilisé toute une génération de trentenaires qui ne cuisinent pas trop, mais qui y prend goût. » L'un de ses « élèves », Philippe Bégaé, directeur commercial de 39 ans, s'enthousiasme : « J'avais le carisme et la volonté d'apprendre à cuisiner et de pouvoir faire plaisir avec mes plats. Le timing est très bien organisé, nous découvrons les ingrédients, la meilleure façon de les associer, de les cuire et le produit fini est superbe ! »

Cuisine nouvelle ou plus banique, toutes les options trouvent leurs applications dans ces offices d'un nouveau genre où la convivialité domine. Des cours pour célibataires qui favorisent échanges et découvertes est même vu le jour à Toulouse. Le même appétit de partage entre amis ou en famille pousse à l'inscription aux cours de Yamina Ducloux Elbaoui à l'Atelier des saveurs de L'Union : « Les participants veulent faire plaisir et découvrir l'aillean - Asie, Méditerranée, Afrique... - à travers les saveurs, les épices. Nous nous efforçons de leur donner ces bons moments et de leur faciliter le quotidien avec des recettes simples : accommoder les asdes, donner envie de manger certains légumes aux enfants, développer des goûts différents... Tout cela est accessible, il suffit de se donner le temps et d'être ouvert. » Gérard Schintone, quadra à l'esprit vif et professeur d'histoire et géographie à Toulouse, ne tant pas d'éloges sur les cours dispensés par les professeurs du Lycée

des métiers d'Occitanien - l'École hôtelière - comme Jean-Luc Danjou, Pascal Bonnalou, Jean-Louis Lareng ou Frédéric Biel : « D'excellents chefs qui nous ont fait découvrir cet art qui m'a toujours interpellé, j'ai souvent vécu d'extraordinaires moments entre amis gûler à la cuisine et j'ai toujours été fasciné par l'énergie dépensée par ces professionnels qui pratiquent un métier très exigeant, très physique aussi. Ils nous ont appris leurs tours de mains et des astuces - la découpe des viandes, la poignée de sel magique... - et la dégustation de fin de cours est au moment de grand plaisir. » ■ **Pascal Alquier**

- Renseignements :**
Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, Toulouse.
 Tél. : 05 34 50 20 31 - www.cerlecuisinaire.com
La Cuisine La Galerie culinaire, Toulouse
 Tél. : 05 61 52 00 33 - www.lacuisine.com
L'Atelier des Saveurs, à L'Union
 Tél. : 05 67 22 77 31 - www.atelierdessaveurs.net
J'ai une cuisine, à Tournefeuille
 Tél. : 05 62 48 06 06 - www.jaimecuisiner.com
L'Atelier de cuisine gourmande, à Lannegret
 Tél. : 05 61 47 10 20 - www.coursdecuisine.net
L'Atelier de Cuisine, à Auch
 Tél. : 05 62 05 83 57 - www.latelier-de-cuisine-en-gascogne.com
 Cours de cuisine pour célibataires sur www.epicurisme.com

PRESSE QUOTIDIENNE REGIONALE

La Dépêche du Midi - Janvier 2008

La Dépêche du Midi

AUCH

Le fait du jour. Ouvert en novembre 2006, **L'Atelier de cuisine** permet aux petits comme aux grands d'apprendre à cuisiner.

Apprentis cuisiniers de 4 à 85 ans

Arnaud et Valérie sont en « grandes vacances ». A Auch, loin de São Paulo où leur école fait réclame jusqu'à mi-février pour cause d'été brésilien. Si avec d'autres enfants, il ont Célia qui veut devenir cuisinière et Louisa qui prend des cours « parce que maman ne cuisine pas très bien », Arnaud et Valérie ont essayé quelques heures mercredi à L'Atelier de cuisine de Pascale Lambert-Salans, ce n'est

Particularité du jeudi : le cours est précédé d'une visite au marché où Pascale explique l'art et la manière de bien acheter les produits puis qui culent sur dans la composition des bons petits plats.



Le mercredi, les cours de cuisine sont réservés aux enfants. Photo: DEM - Getty Images

pas qu'elle soit méchante mais pour que, pour réaliser la tartelette, il fallait bien peler ces légumes qui embarrasent les yeux. Le mercredi, c'est jour des plus jeunes d'Auch où les cours pour adultes du lundi, mardi, jeudi et vendredi brassent tous les profils d'hommes et de femmes, l'âge d'entre elles variant « de perfectionneur », à 85 ans bien sûr ! Après avoir bouquiné (sermo à New York avec Ariane Daguin, une affaire de traiteur pour l'écume de E.J à Londres, Guy Savoy à Paris, etc.), Pascale, doit récemment encore les diems de La Cave d'Artagnan apprécier la cuisine à Auch, ouvrait son atelier en novembre 2006. Le succès est au rendez-vous pour ses cours de

cuisine pratique. « C'est moi qui fais les courses. Nous confectionnons un menu d'été d'été, à consommer sur place avec le groupe, à moins que l'heure me décide d'emporter deux parts pour le déguster à domicile ». Particularité du jeudi : il est précédé d'une visite au marché où Pascale explique l'art et la manière de bien acheter les produits frais qui entrent dans la composition des bons petits plats.

30% D'HOMMES

Au cours des sessions de 2 heures 30, c'est de la fine cuisine qui est enseignée. Ainsi le 23 janvier, l'homme au bouillon de cépes lé-

gers et filet de bœuf strogoff, ainsi le 24 janvier, crème de topinambour aux noix de Saint-Jacques et salade de lentilles, sauce café et au gingembre. « Certaines personnes viennent pour acquiescer les bases, d'autres pour se perfectionner, beaucoup aussi par passion pour l'art de cuisiner auquel elles peuvent s'adonner ici, en compagnie et dans une bonne ambiance ». 30% de ces « apprentis » cuisiniers sont des hommes. Un frelat débattant (3 cours, 5 techniques), la flexibilité des horaires permettant notamment à celles et ceux qui travaillent en journée de venir cuisiner le soir, le « midday cooking » du ven-

dre midi (1/2 heure de cuisine, 1/2 heure à table), des cours à thème, des stages (dont un spécial canard gras - en février) jouent en faveur de la fréquentation de l'Atelier. « Je pensais que même à Auch il y avait une forte demande pour apprendre à cuisiner, pour se perfectionner ». Demande que Pascale Lambert-Salans satisfait par une offre de cours de qualité, dispensés par une professeure qui sait de quoi elle parle, et joint le geste à la parole en bonne pédagogie. R. D.

L'Atelier de cuisine est situé au 33 rue de Lorraine. Tél. 05 62 05 67 15 ou 06 72 90 61 62. www.latelier-de-cuisine-en-gascogne.com

Vacances utiles en cinq points

ACTIVITÉS Faites donc votre choix pour les vacances de la Toussaint

ÉMILIE DELPEYRAT
euch@sudouest.com

Evidemment, on peut toujours tromper l'ennui en allant ramasser des châtaignes dans les sous-bois. Mais rien de tel qu'un bon petit stage pour ne pas prendre le risque d'attraper un mauvais rhume de cerveau.

1 Rester connecté avec la cyberbase

La cyberbase recevra les petits loups du club 11/14 ans de la Communauté du Grand Auch le lundi 26 octobre et le mardi 3 novembre de 10 heures à midi pour une session de sensibilisation accélérée aux outils du web.

« Nous alimenterons un blog, promet l'animateur Marc Thouvenin, et nous ferons de la création graphique ». Renseignements auprès de la CCGA: 05 62 60 40 10.

2 Ayez le bon code avec une formule express

Plusieurs auto-écoles proposent une formation express au Code de la route pendant les vacances. Avec moins de temps qu'il ne faut pour le dire, une poignée de professionnels de la conduite prend en charge les candidats au code du samedi (après-midi) 24 octobre au

mercredi 28 octobre pour un passage de l'examen prévu le jeudi.

« Il n'y a pas de risque d'indigestion, assure la monitrice Jackie de l'auto-école ECF Callegari, le taux de réussite flirte généralement avec les 90 %. Un coup d'accélérateur bienvenu avant de lever le pied par la suite. Renseignements auprès d'ECF Callegari, Auto-écoles Marmosyr et CERG.

3 Cours de cuisine pour tous niveaux

Vos enfants sont abonnés à la formule jambon-pâtes ? Initiez-les à de nouvelles sensations avec les cours de cuisine du chef Pascale Salam. Soupe de courgettes, risotto, salade de pâtes au pistou et à la tomate... vos enfants sauront tout, vraiment tout sur la gastronomie basique ou branchée.

« Je m'adapte à tous les niveaux et fournis matière première, ustensiles et tabliers, détaille Pascale Salam. Cours d'1 h 30 le mardi 2 novembre à 10 h 30 pour les 11-15 ans, le mercredi 3 à 10 h 30 pour les 4-7 ans et 14 h 00 pour les 7-10 ans au 55, rue de Lorraine. Renseignements au 06 72 90 61 82.

4 La british attitude, session de rattrapage

Des leçons en anglais ? Un accent qui rappelle davantage les terrils du Nord que la City ?

Le très optimiste « Speak english yes you can » organise deux sessions de rattrapage (les 27-28 et 29-30 octobre) pour vous réconcilier avec la langue de Shakespeare.



Les cours de cuisine sont un bon moyen de se divertir intelligemment. PHOTOPHREASIALE

Au programme des cours de rattrapage, cinq heures de cours par jour dont deux heures de grammaire, deux heures de communication et un atelier groupe d'une heure sans compter le visionnage de cassettes en anglais. La méthode est imparable.

Tous les renseignements au 06 78 92 99 03.

5 Faites le clown avec Circa

Circa propulse les enfants (3-6 ans et plus) dans l'univers de l'auguste et consorts du dimanche 25 au samedi 31 octobre dans le cadre de ses ateliers baby cirque et initiation. En ligne de mire, jonglage, acrobatie, trapèze et cycles... Renseignements au 05 62 61 65 02.

PRESSE QUOTIDIENNE REGIONALE

La Dépêche du Midi - Février 2010

SAMATAN

« Le foie gras dans son palais » annonce les fêtes de fin d'année

La Fête du foie gras à Samatan se prépare. Elle aura lieu les 26, 27, 28 novembre, sous le parrainage d'André Daguin. « Le foie gras dans son palais » sera placé sous le signe de « la plume ». Trois journées gourmandes pour préparer les fêtes de fin d'année, avec deux intronisations à la Confrérie du Foie gras gascon, la journaliste et écrivaine Françoise Laborde et l'ornithologue Hermann Heinzl. Des repas rehausseront la manifestation. Vendredi soir, dîner dégustation (35 €), préparé par Yoan Wojnarowicz, de « Côté Sud », à partir de foies gras de producteurs locaux (Boutines et Lacaze); samedi, à midi, repas grillades de magrets animé par les Incomparables (11 et 5 €) et, dimanche, le célèbre alicuit géant de Nicole Manrique (11 et 5 €). Samedi après-midi, concours des écoles hôtelières cuisine et sommellerie de Midi-Pyrénées, couronné par le Prix André Daguin, concours mené devant le public



L'atelier cuisine pour les enfants sera animé cette année par Pascale Salam-Jaubert, chef de son Atelier de Cuisine/Photo DDM archives Maia Alonso.

et un jury de professionnels avec la présence de Florence, gagnante d'un « Dîner parfait ». Dimanche matin, concours des producteurs locaux et, l'après-midi, démonstration culinaire par les chefs Vavassori (La Com-

tesse du Barry) et Bernard Bach (Le Puits-Saint-Jacques). Atelier cuisine et vin. Nombreux stands de vente, producteurs foies gras et vins du Sud-Ouest, produits épicerie fine, art et décoration de la table (gratuit).

SARAMON

Culte. Les paroissiens sont invités à prendre note que dimanche 31 octobre, à 9 h 15, une messe sera célébrée en l'église du village.

handicap

Mercredi, c'est pâtisserie pour ces enfants malentendants

« Pascale, combien d'œufs il faut casser ? » « Pascale à quel moment on met la farine ? » Hier dans l'atelier-école de cuisine de Pascale Salam-Joubert, la bûche de Noël se confectionnait... à haute voix. Aux voix hautes des 14 enfants de 6 à 10 ans présentant un handicap auditif plus ou moins prononcé se mêlaient celles que Pascale ainsi que Denise et Marié-André, les deux éducatrices spécialisées du SAIDA, le service médico-social encadrant le groupe, haussaient pour la circonstance. Des échanges à haute voix afin que tout le monde échange, communique, s'entende. Ces enfants, sept du Gers et autant des Hautes-Pyrénées, sont normalement scolarisés dans leur commune, leur quartier. Certains avec un auxiliaire de vie scolaire, pas tous. Mais tous sont appareillés ou implantés. Et pour tous, les parents ont voulu qu'ils soient « dans l'oral » et non dans le



« Pascale, elle va être bonne notre bûche de Noël ? » / Photo Nédir Debliche

langage des signes pour « récupérer » le message. Leurs oreilles appareillées et la lecture labiale qui peut en restituer 33 % permettent à ces écoliers, régulièrement suivis par SAIDA sur leurs lieux de vie, de vivre presque normalement leur scolarité, les activités culturelles, sportives et autres. Mais pour favoriser davantage encore leur communication, les

échanges entre eux et avec « l'extérieur », leur ouverture au monde, le service médico-social les réunit régulièrement pour une activité thématique. La cuisine, l'alimentation et leurs liens aux cinq sens étant le thème de l'heure, le projet d'aller « ensemble » confectionner une bûche à l'atelier de Pascale Salam s'est concrétisé.

R.B.

AUCH

LE MIDI 25

Cuisiner et dépasser le handicap

• page 25



PRESSE QUOTIDIENNE REGIONALE

La Dépêche du Midi - Février 2011

De la gastronomie pour remercier les donneurs

l'essentiel Aujourd'hui et demain, pour la collecte de sang annuelle des Cordeliers, deux chefs auscitains ont préparé les collations qui récompensent les donneurs.

La collecte de sang organisée aujourd'hui et demain aux Cordeliers aura une saveur particulière, celle des gourmandises préparées par deux chefs, **Pascal Salam Jaubert et Vincent Cassasus**. Pour la deuxième fois, l'Établissement français du sang et l'association des donneurs de sang bénévoles s'associent avec la Table ronde française pour organiser cette collecte de sang gastronomique à Auch.

Le principe: un chef concocte la collation pour récompenser les donneurs fidèles mais aussi en attirer de nouveaux. Dans le Gers, en 2010, 6 500 personnes ont fait plus de 11 300 dons de sang, ce qui représente 1,73 don par donneur gersois contre 1,68 dans la région. Mais la proportion de nouveaux venus (1 100) est en dessous de la moyenne régionale. « C'est su-

per d'avoir des donneurs réguliers car nous avons des besoins réguliers mais il faut aussi que le fichier se renouvelle », dit-on à l'EFPS. C'est le but de l'opération. La première avait attiré une centaine de personnes. Cette fois, les organisateurs en espèrent 250 à 300. La créatrice de l'Atelier de cuisine, **Pascal Salam Jaubert**, a apporté son aide. « [Le don de sang] cela peut aider, on peut tous en avoir besoin », dit-elle. « et ça m'est arrivé ». Elle ne s'est pas lancée seule. J'ai demandé à **Vincent Cassasus** [de l'Hôtel de France] de le faire avec moi parce que je n'avais pas les aménagements. J'ai passé la matinée en cuisine;

« On peut tous en avoir besoin », dit une des chefs, « et ça m'est arrivé »

Vincent a préparé de son côté, ainsi que son frère qui est pâtissier, ajoute-t-elle. Pas de contrainte de menu du côté de l'EFPS. Les chefs ont donc créé un panier de gourmandises sucrées et salées, avec des produits du Gers, frais et diététiques. « un peu moins sur le sucré ».

Aujourd'hui et demain, de 10 heures à 19 heures, aux Cordeliers. Être en bonne santé, avoir de 18 à 70 ans, peser au moins 50 kg, ne pas être à jeun, etc. (08 00 97 21 00). P.R.



Il s'agit de remercier les fidèles donneurs et en attirer de nouveaux. / Photo DCM archives, S.L.

repères

250

DONNEURS d'habitude. La collecte des Cordeliers attire généralement quelque 250 donneurs.

ONZE À DOUZE JOURS DE STOCK

Le planning des collectes de sang est organisé à l'année mais l'EFPS accentue la promotion autour de celle-ci car les vacances d'hiver approchent, or les vacances scolaires sont synonymes de baisse des dons. A l'heure actuelle, il y a 7 000 poches de sang en stock pour la région de l'EFPS (comprenant Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon) ce qui représente onze à douze jours. Le sang collecté dans les centres départementaux est envoyé à Toulouse, traité, puis redistribué dans les sites.

tour de ville

DON DU SANG GASTRONOME



Le don du sang gastronome prévu les 22 et 23 février a déjà séduit plus d'un Auscitain. Dès le premier jour aux environs de midi, 90 personnes s'étaient présentés, et 150 en tout étaient attendus pour l'ensemble de la journée. «Entre midi et deux, il y a même eu un petit peu d'attente, mais ça se passe très bien», assure l'une des responsables de l'Etablissement français du sang. Et si attente il y a eu, il y a fort à parier que les mets préparés par [Pascale Salam Jaubert de l'Atelier de cuisine](#) et Vincent Cassassus, de l'Hôtel de France, aidé de son frère, sont en cause. Au menu des donneurs de sang: Soupe de carotte à la badiane, galantines de canard, crumble de poires ou encore salade d'orange, huile d'olive et miel et macaron au coquelicot. Les gastronomes au grand cœur sont attendus encore aujourd'hui à la salle des Cordeliers, de 10 à 19h.

Auch

28 mini-chefs se sont mis aux fourneaux

Des élèves de CE2 ont suivi un cours de cuisine et élaboré tout un menu.



Plaisir du Gers - Eté 2011



L'Atelier de cuisine en Gascogne à Auch

Les leçons de piano

Pascale Salam-Jaubert est une Auscitaine pur jus, mais avant de se fixer dans sa ville natale, elle a beaucoup baroudé. Après un BTS à l'École hôtelière, elle fréquente la brigade de l'Hôtel de l'Opéra de Toulouse, sous les ordres de Dominique Toulousy, puis celle de Guy Savoy, rue Troyon à Paris, et d'un traiteur à Londres. Lorsqu'elle revient dans la ville rose, elle tient pendant cinq ans les fourneaux du Capoul. Puis elle prend la direction de New York où elle

ouvre le restaurant d'Ariane Daguin et vit là-bas une expérience formidable, avant de revenir s'installer dans la préfecture du Gers pour préparer les petits plats de la Cave d'Artagnan. Sacré parcours pour cette jeune femme brune, perfectionniste, qui n'a peur de rien et décide alors de se lancer dans les leçons de cuisine... Mais elle n'a pas fait cela au hasard. Elle s'est beaucoup renseignée, a joué l'élève dans plusieurs établissements similaires à Paris et en

lise ch...
ici, on met...
tribue aux élèves les...
être transformés. À chacun de...
gnons, d'émincer les poireaux, de découper...
un pigeon, de lever des filets, d'écailler un...
poisson... à partir de gestes et techniques...
qu'elle explique avec beaucoup de pédagogie. Les instructions sont claires, mais, à la moindre interrogation et au moindre accro-croc, nul n'hésite pas à se tourner vers elle. À ce jour, elle pense avoir déjà transmis plusieurs centaines de recettes. « On peut aussi bien réaliser des sushis, faire appel à des légumes oubliés, apprendre la fabrication des pâtes, cuisiner indien... Je recherche l'original, mais pas trop, et m'attache à donner une belle présentation à l'assiette. » Début juin, notre femme-chef affichait un jour une soupe passée avec les dernières fèves, une selle d'agneau farcie au fromage



lyrais et menthe, puis des yoyos au pralin, un autre jour des asperges gratinées au parmesan et œuf mollet suivies d'une jambonnette de pintade rôtie caramélisée au citron confit. Un vaste répertoire que cette professionnelle curieuse de tout élargit chaque jour davantage. « Je compose une cuisine traditionnelle revisitée, j'y apporte certes des épices, mais à petite dose, pour que l'on distingue toutes les saveurs. » Pendant que ses élèves pilent la coriandre et lavent les pétoncles, elle récapitule les gestes et lance : « La marinade, on ne la safe pas, car cela cuit la chair du poisson... » Ok chef ! Michèle, l'une des premières clientes de l'atelier et la plus assidue, apprécie les cours : « Pascale est très généreuse, elle veut faire plaisir et, que l'on soit doué ou non, on n'est jamais complexé. Ses recettes sont originales et ont une saveur que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. » Et une fois la préparation des plats achevée, les cuisiniers prennent en commun leur repas. Pascale s'est constituée une clientèle de fidèles - en grande majorité des Auscitains

- qui vient régulièrement, en fonction des menus et des registres proposés, mais il lui arrive d'accueillir un petit groupe d'Américains en visite en Gascogne et avoue que « cette passion lui a permis de côtoyer à Auch plein de gens qu'elle n'aurait jamais rencontrés ».

Pour les kids

Les autres leçons de piano - terme utilisé par les cuisiniers pour désigner leur fourneau - sont destinées aux enfants. Elle reçoit de quatre à huit enfants, parfois un peu plus, pour des cycles d'une heure trente. « Ils sont très motivés et ce sont eux qui demandent à venir. Les émissions télévisées ont suscité ces vocations précoces et c'est tant mieux, ils participent à tout, à la fabrication d'une sauce à ragout, d'une béchamel, de la pâte à choux, d'une génoise, d'une crème mousseline, et conçoivent des plats sucrés ou salés... » Ces gastronomes en culotte courte « peuvent tout toucher, ils sont libres, sans leur maman, c'est plus facile que chez eux » constate Pascale qui reconnaît que

« c'est aussi, pour certains enfants sans aptitudes sportives, un moyen de s'épanouir, car cette activité fait appel à la motricité ». Une fois le cours terminé, ils repartent avec leur œuvre qu'ils dégustent à la maison en famille. Succès garanti... »

L'Atelier de cuisine en Gascogne
65 rue de Lorraine
32000 Auch
Réservations 06 72 90 61 82
www.latelier-de-cuisine-en-gascogne.com
Midday cooking (1/2 h cuisine, 1/2 h à table) : découverte des produits de saison sur le marché le jeudi ; cours pour adultes en semaine, pour enfants le mercredi (1 h 30) et anniversaires (2 h).
Tarifs : 1 cours 40 €, 5 cours 190 €, 10 cours 365 €. Enfants : 1 cours 20 €.



GARIGUETTE ET MENTHE FRAÎCHE EN TERRINE

Pour 6 personnes

600 g de fraises gariguettes
3 oranges
1 pomélo
4 brins de menthe fraîche
1/2 c. à café de gingembre râpé
100 g de sucre roux
4 feuilles de gélatine
1 pincée de poivre de Sichuan

1. Rincez les fraises, séchez-les délicatement dans le linge et équeutez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Hâchez finement les feuilles de menthe. Prélevez le zeste d'une orange. Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
2. Pressez tous les fruits et ajoutez au jus, le sucre, le poivre, le gingembre râpé et le zeste d'orange, puis portez à ébullition. Faites fondre la gélatine dans le jus, fouettez et incorporez la menthe.
3. Chemisez une terrine de film alimentaire en le laissant déborder de chaque côté. Disposez les fraises, côté cœur contre le film, en remplissant la terrine sans tasser.
4. Versez le jus pour remplir toute la terrine, robotez le film et conservez 12 heures au frais avant de consommer.



La cuisine selon Pascale Salam



Pascale Salam et le détournement gastronomique. / Photo DDM Ph.D.

« Je vais vous apprendre le détournement gastronomique » Quand elle annonce son étonnant programme, la jolie Pascale Salam surprend. Les visiteurs s'arrêtent et le Gers devient leur unique centre d'intérêt. Qu'annonce cette cuisinière de métier, qu'elle va marier le foie gras et le pamplemousse, mieux du foie gras en sushi. Le doute s'affiche sur les visages. Puis elle fait goûter : c'est bon et même très bon. Des idées aussi originales que celle-ci, cette jeune femme qui a été formée par Guy Savoy et chez Toulousy à Toulouse en a plein ses recettes : turbot au poivre de la Jamaïque, tourte de ris de veau, « pan con tomate » catalan au jambon, foie gras, pomme verte, fromage de chèvre, velouté de maïs au lard de porc noir croustillant,

tartare de canard sauce rémoulade salade d'herbes et schips de céleri rave, lentilles à la vanille, crème fouettée... « En m'appuyant sur la qualité des produits gersois j'invente une cuisine moderne qui s'inspire de tout ce qui se fait dans le monde », dit Pascale Salam qui a exercé son métier à New York avant de s'installer à Auch et d'y créer dans le centre, au 3e étage d'un immeuble moderne, des cours de cuisine ouverts à tous. Il suffit de s'inscrire aux classes qui accueillent de quatre à six « élèves chefs » qu'ils soient débutants, professionnels ou passionnés. « Beaucoup des participants à mes cours sont des gens qui voyagent » dit Pascale, avec un sourire qui en dit long sur son envie d'ouverture. F.C.

PRESSE QUOTIDIENNE REGIONALE

La Dépêche du Midi – Février 2012



GERS. LA GASTRONOMIE, TOUJOURS LA GASTRONOMIE !

A Paris, le Gers met ses produits en avant, mais aussi son goût bien connu pour « le bien vivre ». C'est la carte qu'a décidé de jouer le conseil général en invitant, samedi et dimanche, la chef gersoise **Pascale Salam**. Depuis six ans, elle dirige à Auch « **L'Atelier de cuisine en Gascogne** », un lieu où elle transmet son art aux adultes mais aussi

aux enfants. Pendant deux jours à Paris, elle anime des ateliers de cuisine en public et met en scène des produits gersois. « J'ai élaboré des recettes qui sortent de l'ordinaire pour mettre en valeur les produits gascons, le foie gras, le porc noir, le

32

poulet du Gers, etc. » dit-elle. Parmi les recettes proposées : un sushi de foie gras pomme verte et chèvre (le foie est dégusté cru, une expérience à tenter sans hésiter) ; des brochettes de poulet aux herbes à la vapeur sauce soja, des papillotes de noix de Saint-Jacques et foie gras en bonbon ; un wok de porc noir au saké et soba et pois



gourmands, etc. A découvrir aussi, avec la complicité de la maison Delord à Lannepax, un mojito à l'armagnac : le rhum est simplement remplacé par de la Folle blanche. A Paris, la cuisine gasconne se pare des couleurs du Monde.