

Saveurs d'Iran au dernier atelier de cuisine créative

L'Est Républicain – 11 juin 2025 à 17:34 – Temps de lecture : 1 min



Un atelier avec la convivialité au menu.

Clap de fin en beauté pour les ateliers de cuisine créative de Lucette Barthélemy à la MJC Etoile.

À ses côtés, lors du dernier atelier de l'année, deux talentueuses cuisinières, Maryam Moradi et Ashraf Sigrist, ont offert aux participants un véritable voyage culinaire en Iran.

Au menu de ce déjeuner pas comme les autres : découverte, plaisir et générosité. Les convives ont exploré des recettes typiques, des saveurs méconnues et une palette d'épices et de légumes savamment associés pour titiller les papilles.

Dans la pure tradition iranienne, un plateau de sabzi khordan, ces herbes fraîches servies comme un condiment vivant, a ouvert le bal gustatif. Puis, est arrivée la fraîche et croquante salade shirazi, idéale pour les journées ensoleillées, suivie du savoureux khorosht bademjan, un ragoût d'aubergines fondantes, mijoté avec de l'agneau et des tomates, accompagnés d'un riz basmati à la persane, au croustillant inégalé.

Impatients de retrouver les fourneaux

Au-delà du festin, c'est surtout un moment de partage et de convivialité qui s'est vécu, comme chaque mois dans ces ateliers où les frontières tombent et où les cultures se racontent par les plats. Les participants sont repartis le sourire aux lèvres, déjà impatients de retrouver les fourneaux pour la prochaine saison.

Car, à travers ces rendez-vous gourmands, c'est tout un tour du monde culinaire qui se dessine et qui promet encore bien des escales savoureuses !