



L'Association CAP propose un service d'accompagnement professionnel destiné aux femmes

« Franchir le cap »

Aurélia Bonnelly propose depuis début 2012 des ateliers de cuisine moléculaire pour petits et grands chez elle, dans sa propre cuisine. Après des études en chimie et un doctorat en sciences alimentaires, elle a quitté sa ville de Paris pour s'établir à Londres où elle a travaillé comme chercheuse dans l'industrie agro-alimentaire. Installée à Neuchâtel depuis près de 9 ans, elle s'est appuyée sur le service de conseil CAP pour mettre en place un nouveau projet professionnel. Rencontre.

D'où est venue l'envie de vous lancer dans la cuisine moléculaire ?

Après la naissance de mon deuxième enfant, j'ai rejoint un groupe de travail de l'Université de Neuchâtel qui s'intéressait à la gastronomie moléculaire, c'est-à-dire aux transformations qui ont lieu dans la cuisine de tous les jours (comment cuire l'œuf parfait, comment réussir la mayonnaise, etc.). La gastronomie moléculaire est une science. Elle est souvent confondue avec la cuisine moléculaire qui est une application de la gastronomie moléculaire et qui utilise des techniques empruntées à la chimie, avec de nouveaux ingrédients tels que des gélifiants, des émulsifiants ou des siphons. J'ai ensuite enseigné dans la formation continue en gastronomie moléculaire. Les cours donnés entre 2006 et 2010, s'adressaient aux cuisiniers et aux scientifiques. En parallèle, j'ai animé plusieurs ateliers pour enfants sur la gastronomie moléculaire, l'éveil du



L'azote liquide, dont la température est de -196 degrés, permet de fabriquer des glaces de manière instantanée.

étaient amenés à observer, expérimenter et déduire. Puis nous avons confectionné des meringues avec les blancs en neige qu'ils avaient préparés.

Comment avez-vous connu le service de conseil CAP à Neuchâtel ?

En 2010, le bureau de formation continue de l'Université de Neuchâtel a fermé pour des raisons économiques. J'ai alors décidé de reprendre le travail à temps partiel. J'ai trouvé un poste à mi-temps en recherche appliquée dans un laboratoire à Neuchâtel. Les horaires étaient bien adaptés à ma vie de famille, mais je me suis rendu compte que je n'étais pas assez efficace. Il aurait fallu un plein temps pour répondre aux exigences de ce travail. Je me suis arrêtée après la période d'essai, j'étais démotivée. J'ai trouvé un prospectus de service de conseil CAP dans la salle d'attente d'un médecin. Je les ai contactés pour établir un bilan de compétences.

Quelles prestations vous a-t-on proposées plus exactement ?

J'ai obtenu un premier rendez-vous par téléphone pour faire le point sur ma situation professionnelle. J'ai

avait besoin d'un coup de pouce pour prendre vie.

Qu'avez-vous mis en place plus concrètement ?

Mon projet comporte deux parties. J'ai baptisé la première « Papille Party ». Il s'agit de cours de cuisine moléculaire destinés aux adultes ou aux parents avec leurs enfants. Je propose également d'autres cours à thème avec mon ami cuisinier, Claude Buisine. Au programme ce mois-ci, des cours de confection de macarons et de chocolat de Pâques. Les cours ont habituellement lieu vendredi à 18 heures ou encore samedi à 14 heures dans ma cuisine à Cormondrèche. J'organise aussi des cours de cuisine moléculaire pour les groupes et les entreprises. La seconde partie de mon projet s'intitule « Science Grenadine ». Elle s'adresse exclusivement aux enfants dès 6 ans. Je leur propose des ateliers scientifiques en rapport avec la chimie, la physique, la cuisine moléculaire et l'éveil du goût. Ces ateliers ont lieu le mercredi à 14h30 ou à 16h30 en fonction du calendrier. Le programme complet des cours est disponible par téléphone au 079 959 45 99 ou sur www.papilleparty.ch.

Avez-vous réussi à trouver un équilibre entre votre vie de famille et votre travail ?

C'est encore un peu tôt pour le dire, car ma nouvelle activité vient de commencer, mais je pense avoir trouvé la bonne solution.

Anne Kybourg

- Renseignements sur www.papilleparty.ch.



goût, la physique et la chimie. Je proposais par exemple un atelier sur le pouvoir du blanc d'œuf.

Qu'apprenez-vous aux enfants à propos du blanc d'œuf ?

Lorsqu'on bat un blanc d'œuf, il mousse. Les bulles se stabilisent grâce aux protéines qu'il contient. Le blanc d'œuf est constitué de 90% d'eau et de 10% de protéines. Les enfants



Accompagnement professionnel

Soutenu par la Confédération, le service de conseil CAP propose un accompagnement professionnel et des conseils juridiques exclusivement pour les femmes. Le Service, basé à l'Hôtel des Associations à la rue Louis-Favre, se compose d'une équipe de cinq personnes. Outre les deux responsables, trois conseillers sont à disposition. Une séance personnalisée avec un conseiller se monte à 40 francs, voire à 20 francs pour les personnes à bas revenus. L'Assemblée générale de

CAP aura lieu mercredi 14 mars à l'Hôtel des Associations. Aurélia Bonnelly y présentera son parcours professionnel et proposera une dégustation de glaces à l'azote liquide et de raviolis sphériques aux poivrons rouges et mozzarella. Le public est convié à participer à un atelier sur le travail à temps partiel lundi 19 mars de 18h30 à 21 heures à la rue Louis-Favre 1. Renseignements auprès de CAP à Neuchâtel par téléphone au 032 724 21 36 ou sur www.cap-pro.ch.