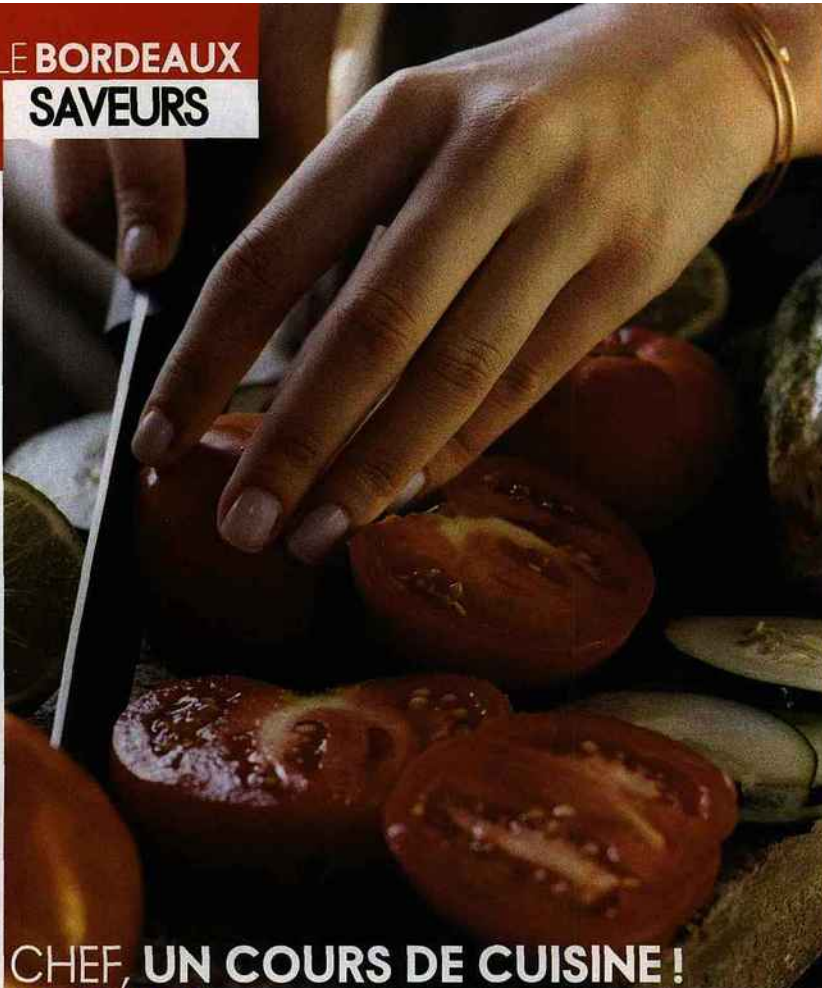


ELLE BORDEAUX SAVEURS



CHEF, UN COURS DE CUISINE !

LES SECRETS DE LA PLANÈTE MARX

Thierry Marx, le chef du Cordeillan-Bages, à Pauillac, propose un livre de recettes ménagères d'autant plus facile à réaliser qu'elles sont joliment illustrées, pas à pas, en 1 250 images. « Easy Marx », Thierry Marx, éditions Minerva, 45 €.

Les pros des fourneaux qui enseignent aux particuliers ont chacun leur spécificité. Pour savoir où vous inscrire, choisissez le genre de cuisine qui vous plaît.

✓ GÉNOPHILE

L'esprit : l'alliance mets et vins. Savez-vous qu'un capuccino de champignons s'accorde à merveille avec un crémant de Bordeaux ? Et les gaufres à la chantilly chocolatée avec un bordeaux supérieur blanc 2006 ?
Avec qui ? Georges Gotrand, créateur de recettes faciles à réaliser. Et des œnologues proposant le vin qui va avec.
Les cours : la visite de Planète Bordeaux, un atelier de dégustation de vin, un cours de cuisine suivi du déjeuner. Le deuxième samedi du mois, 40 €.
Planète Bordeaux, Beychac-et-Caillau 33.
Tél. : 05 57 97 19 36.
www.planete-bordeaux.fr

✓ FACILE

L'esprit : abordable. L'adresse est centrale et avenante. La cuisine est accessible : des produits simples, un planning

disponible sur Internet quatre semaines à l'avance, des fiches recettes, etc.

Avec qui ? Frédéric Schueller (hôtel Bristol et L'Os à moelle à Paris), récemment rejoint par Jérôme Oillic.
Les cours : de 1h, 36 €; de 1h30, 54 €; de 2h, 72 €. Toutes les trois semaines, le vendredi soir, c'est « cocktail-attitude » (18 €).
L'atelier des chefs.
25, rue Judaique, Bordeaux 33.
Tél. : 05 56 00 72 70.
www.atelierdeschefs.com

✓ GASTRONOMIE

L'esprit : démonstration et échange dans les cuisines du Chapon fin. Une de ces maisons où déjeuner est source d'inspiration – de l'amuse-bouche spirituel à la cuisson parfaite du poisson...
Avec qui ? Nicolas Frion, chef du Chapon fin, une étoile au guide Michelin. A la fois classique et créatif. Evidemment partageur.

Les cours : figures imposées et figures libres. Les secrets du chef : la découpe des volailles, la préparation du poisson... 95 €.
L'Ecole des saveurs. 7, rue du Château-Trompette, Bordeaux 33.
Tél. : 05 56 90 91 92.
www.bordeauxsaveurs.com,
www.chapon-fin.com

✓ 100 % SUD-OUEST

L'esprit : du bon, du beau, du terroir. Les produits sont de la région : AOC, indication géographique protégée et autre Label Rouge. Les thématiques sont des invitations, comme ce Retour d'été au pays aquitain : piperade basque, râble de lapin farci aux pruneaux d'Agen, petits légumes glacés, tarte chasseur.

Avec qui ? Vincent Poussard, ancien propriétaire du restaurant L'Oiseau bleu et chef privé de François Mitterrand, mais pas élitiste pour un sou.

Les cours : le mardi ou le jeudi soir, de 19h à 21h, suivi du dîner, 60 €, vin et café compris.

Quai des saveurs. 16, quai des Chartrons, Bordeaux 33.
Tél. : 05 56 52 94 22.
www.quai-des-saveurs.com

✓ BIO

L'esprit : « Une autre cuisine pour un bien-être physique et psychique ». Les ingrédients sont tous bio. De préférence des légumes secs, des oléagineux, des fruits, des céréales de toutes sortes, sous toutes formes et non raffinées.

Avec qui ? Catherine Oudot, ex-décoratrice d'intérieur, et sa sœur Florence, qui préparent ensemble de 6 à 8 recettes par cours.

Les cours : on commence par de la théorie, puis on passe à la cuisine. Soit 4 heures de cours et le déjeuner. Les lundi, jeudi ou samedi matin, 45 €.

Cuisine Vitalité. 11, rue du Merle, Pessac 33. Tél. : 05 56 36 21 03.
www.cuisine.vitalite.over-blog.com

EMMANUELLE FÈRE

Patrick Shaw