

Enquête
L'Atelier des chefs



À DEUX PAS DU CENTRE HISTORIQUE DE LA CAPITALE DES DUCS, LE DÉFI POUVAIT SEMBLER OSÉ. PROGRAMMER QUOTIDIENNEMENT DES COURS DE CUISINE ACCESSIBLES À TOUS. UN AN APRÈS SA CRÉATION, LA RECETTE DE L'ATELIER DES CHEFS SE RÉVÈLE EFFICACE...

Textes et photos Frédéric Sartiaux

VALERIE Grandet affiche un large sourire. Un sourire qui n'a rien de feint car elle semble en passe de réussir le pari qu'elle a effectué il y a un an et de concrétiser par la même occasion un rêve : « *Passionnée de cuisine depuis toute petite je crois que l'envie a toujours existé* ». Et la jeune femme a l'enthousiasme communicatif de faire appel aux sens et aux souvenirs d'enfance : « *J'ai conservé ces images, ces odeurs des repas de famille chez mon arrière-grand-mère d'origine italienne* ». Des gestes, des saveurs, un sens de la convivialité autour de la table prolongés avec les amis : « *Avec ceux*

ci le leitmotiv était de partager un bon moment d'échanger autour de la cuisine ». Cette philosophie, c'est celle de l'Atelier des chefs ouvert le 13 novembre 2008 qui a très vite trouvé son ou plutôt ses publics. À croire donc que cette création répondait à un vrai besoin. Pour cette ancienne de l'agro-alimentaire, il aura toutefois fallu convaincre la direction de cette entreprise en plein développement : « *Dijon n'étant alors pas vraiment au programme des créations* ». Pourtant, Valérie saura trouver les arguments et sur 85 mètres carrés, l'Atelier des chefs dijonnais en franchise comme celui de Nantes constitue aujourd'hui celui implanté dans



• Créé en novembre 2008, l'Atelier des chefs a rapidement trouvé ses clientèles. S'y côtoient candides des fourneaux et cuisiniers aguerris.

la ville française à la population la plus réduite. Ce qui ne semble pas constituer un handicap rédhibitoire.

Le sens des gestes

Il faut dire que Valérie Grandet a longuement mûri son projet « du choix de l'emplacement aux thématiques culinaires proposées ». Bref, la réunion des ingrédients pour une réussite professionnelle. Concernant ces ingrédients, il fallait d'ailleurs en trouver un primordial : le chef...

Ce mardi d'octobre, les huit participants, attentifs, sont tout ouïs, prêts à relever le challenge du jour : préparer des noix de Saint-Jacques poêlées, purée de panais à la vanille, jus d'agrumes ou encore aux coquillages et accompagnées de crêpes vonnassiennes. L'intitulé peut impressionner. Pourtant, et c'est bien la force du concept, tout le monde à l'Atelier des chefs met la main aux casseroles et prend conscience que cuisiner ce n'est pas que pour les autres. Aux commandes de ce cours de deux heures, Anthony Rabulliot, jeune chef parfaitement à l'aise dans ce rôle où démonstration et pédagogie font la force du concept.

« La cuisine, c'est d'abord des gestes précis et efficaces », souligne-t-il. Après avoir enchaîné les saisons, la Corse et Saint-Tropez l'été - où d'ailleurs il aura l'occasion de croiser Eric Pras qui a repris depuis quelques mois les fourneaux de la maison Lameloise à Chagny (cf. *En Bourgogne 4*) - et l'hiver à Courchevel et à Avoriaz, Anthony Rabulliot, originaire du Jura a travaillé plusieurs années au sein de la brigade du Jardin des Remparts à Beaune. Mais alors pourquoi quitter les cuisines d'un établissement de belle renommée ? « Effectivement, le métier est totalement différent. Dans une structure traditionnelle, cuisinier et convives sont séparés physiquement. L'un à ses fourneaux, les autres en salle. J'avais depuis toujours cette envie de transmettre mon savoir-faire en associant le geste à la parole, en pratiquant devant les gens. Pour que simplement la personne curieuse sache mieux cuisiner par l'acquisition de ces petits coups de main fondamentaux. » Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de quatre

cours qu'Anthony enchaîne chaque jour. Sans aucune monotonie puisque formules et produits suivent les tendances, les réflexions des clients et bien sûr les saisons comme il nous le confirme : « J'ai la chance de pouvoir chaque matin me rendre sur le marché pour acheter mes produits du jour. Une chose impossible à faire dans un restaurant classique. »

De l'art de couper une échalote

Ce jour-là, Anthony se déplace avec rapidité d'un plan de travail à l'autre. « Il faut être capable d'animer, de communiquer tout en sachant s'adapter aux caractéristiques du groupe forcément hétérogène avec des néophytes complets ne sachant pas éplucher une carotte et de fins techniciens en quête de perfectionnisme. » Alors que la préparation de nos noix de Saint-Jacques prend belle allure, conseils et recommandations sont constamment distillés. « Toujours privilégier la qualité du produit. Pour la Saint-Jacques, nous sommes dans la bonne période ! » Soudain, nous découvrons la manière d'utiliser un couteau de cuisine et... de couper une échalote. Anthony rappelle régulièrement l'importance de doser avec pondération et équilibre les ingrédients. Alors que les Saint-Jacques se parent d'un bel aspect doré dans une cuisson sans matières grasses... L'un des participants semble s'interroger. Anthony anticipe sa question : « Ce n'est pas nécessaire et surtout les Saint-Jacques vont se décoller sans difficulté de la poêle, vous allez voir ! » Quelques minutes plus tard, chacun repart avec son plat à déguster. La satisfaction domine et chacun de commenter les astuces acquises. Elles seront assurément utiles et bien employées de retour dans le foyer familial. Mission accomplie pour le chef : « Ce n'est pas le plat qui est vendu mais bien la technique, la méthode. Toute recette créée doit pouvoir être reproduite chez soi parce que le matériel est le même. Dans notre espace de travail, les gens ne sont pas intimidés, osent mettre la maison à la pâte. » Pas de quoi toutefois pour le duo dijonnais

se reposer sur ses lauriers. « Dès décembre, nous allons proposer des rencontres avec un sommelier autour d'un cépage ou d'une appellation et les accords mets-vins seront également mis à l'honneur dans de nouvelles formules », explique Valérie. Cours parent-enfant, soirées cocktail, formule déjeuner... il y en a vraiment pour tous les goûts à l'Atelier des chefs ! ■

Accord mets/vin De Bourgogne et d'ailleurs

Alors que l'Atelier des chefs vient de fêter son premier anniversaire, Valérie Grandet a décidé d'élargir l'offre de cours déjà très diversifiée. Le vin, sous forme de rencontres avec un homme de métier et de cours afin de trouver bouteille à son plat, a désormais une place de choix dans la programmation... Pour nos Saint-Jacques, la Bourgogne est mise à l'honneur, ce qui n'empêche pas de belles surprises dans d'autres vignobles... Ainsi pour accompagner les noix de Saint-Jacques poêlées, purée de panais à la vanille jus d'agrumes est proposé un santenay En Boichot blanc 2007 du domaine Prieur Brunet à Santenay (Site : www.prieur-santenay.com) tandis que les nages de Saint-Jacques aux coquillages seront mises en valeur par un côtes-de-nuits villages 2006 du domaine Jérôme Galleyrand à Gevrey-Chambertin (Site : www.jerome-galleyrand.fr). Enfin dernière déclinaison autour de la Saint-Jacques proposée lors du cours que nous avons suivi, une marinade de Saint-Jacques, minestrone de betterave et pomme granny smith. L'occasion d'une belle découverte avec le domaine La Blaque produisant un surprenant blanc réserve 2005 aac côteaux de Pierrevert. Un vin charpenté, solide caractérisé par une superbe longueur en bouche... et évoquant de manière surprenante la Bourgogne. Preuve encore que le savoir-faire du vinificateur fait la personnalité du vin. Il faut dire que Gilles Delsuc installé à Pirrevert dans les Alpes de Haute-Provence (site : www.domainelablaque.fr) est... dijonnais !!!

Enquête carnet pratique

NOS BONNES ADRESSES

CÔTE-D'OR

L'ATELIER DES CHEFS

Ouvert en novembre 2008, l'Atelier des chefs a très vite trouvé son rythme de croisière. Pas moins de quatre cours différents sont proposés quotidiennement de la formule déjeuner d'une demi-heure au cours thématique sur un produit ou une technique spécifique. Les cours sont annoncés un mois à l'avance sur le site Internet. 18, rue Chaudronnerie, 21000 Dijon. Site : www.atelierdeschefs.com

CUISINE INNOVATION

Anne Cazor dispense des formations aux chefs mais aussi des cours à l'intention du grand public. A lire son ouvrage coécrit avec Christine Liénard, *Petit précis de cuisine moléculaire* avec des photos de Julien Affard. Ed. Marabout. 19,50 euros. Site : www.cuisine-innovation.com

STÉPHANIE SEMPOL

Avec ou Sans Toque
7B, route de Challanges
21200 Combertault.
Tél. : 06 81 84 19 27.
Site : www.avecousanstoque.fr
Courriel : contact@avecousanstoque.fr

JEAN-PAUL THIBERT

Cours de cuisine le soir en semaine ou samedi matin : 80 euros déjeuner compris (sauf atelier spécial).
45 Bd de Troyes, 21240 Talant.
Tél. : 06 72 25 42 59
Courriel : jp.thibert@libertysurf.fr

NIÈVRE

CORINNE GAILLARD

Le Bourdy
58160 Sauvigny-les-Bois
Tél. : 06 61 49 55 81
Courriel : cgaillard@toqueetchic.com
Les cours ont lieu le jeudi, tous les quinze jours, et sur demande (35 euros). Depuis peu, Corinne Gaillard a mis en place un cours le mercredi matin de 9 h à 11 h 30 sur un seul thème (chocolat, macarons, financiers...), suivi d'une dégustation (20 euros). Enfin, des cours pour enfants seront possibles, de 14 à 16 heures les mercredis également (12 euros).

SAÔNE-ET-LOIRE

LE FRANCÉ

Jérôme Brochot, 7, place Beaubernard,
71300 Montceau-les-Mines
Courriel : jb@jeromebrochot.com
Cours tous les samedis de 9 à 12 heures, suivis d'une dégustation. Les cours sont complets jusqu'en février 2010. Tarif : 70 euros.

THOMAS LE COURBE

Le Vacheret, rue de la Tuillerie,
71150 Demigny.
Tél. : 06 61 02 12 99.
Site : www.toma-cuisine.fr
Courriel : chef@toma-cuisine.fr
Outre des prestations de chef à domicile Thomas Le Courbe propose tous les premiers vendredis de chaque mois un cours au château de la Créée.
Tarif : 70 euros. Château de la Créée,
11 rue Gaudin, 21590 Santenay-le-Haut.
Tél. : 03 80 20 63 36.
Courriel : la.cree@orange.fr
Site : www.la-cree.ch/la-cree.html

YONNE

AUBERGE DE L'ATRE

Francis et Odile Salamolard
Les Lavaults, 89630 Quarré-les-Tombes.
Tél. : 03 86 32 20 79
Site : www.auberge-de-latre.com
Courriel : reservation@auberge-de-latre.com

MAIS AUSSI

CLAUDIE HÉLINE

Cuisinière et diplômée en analyse sensorielle et dégustation. Claudie Héline organise des cours de cuisine au domaine du Petit Quincy (Tonnerrois).
Le 12 décembre, atelier consacré à la truffe. Le 16 janvier, préparation d'un potage velouté et soupe.
Le 20 février, accord sucré-salé.
Le 21 mars, l'agneau et le 17 avril cuisine avec les fromages. Inscription sur réservation (80 euros). Pour en savoir plus contacter Claudie Héline au 06 16 08 18 90, ou Dominique Gruhier au domaine du Petit Quincy (Rue des Clos de Quincy, 89700 Epineuil) au 03 86 55 32 51.
Site : www.bourgognevin.com

CUISINE AU CHÂTEAU

En 2010, dans le cadre prestigieux du château d'Ancy-le-Franc seront organisés des cours de cuisine gastronomique dirigés par Judicaël Ruch, chef au Plaza Athénée. Ces cours, avec préparation d'une recette, auront lieu le premier mercredi de chaque mois, d'avril à novembre.
Pour en savoir plus ou réserver sa place : 03 86 75 14 63.
Site : www.chateau-ancy.com
Courriel : ancychateau@wanadoo.fr

LES LORAIN : DES PRÉCURSEURS

Chez les Lorain à Joigny les cours de cuisine c'est déjà une longue histoire. Michel en proposait déjà il y a plus de 30 ans à la demande de sa fidèle clientèle, une fois par mois. Aujourd'hui, Jean-Michel Lorain partage avec les amateurs (Jusqu'à 12 personnes, coût : 78 euros l'après-midi) son savoir-faire. Sans oublier la formule bien nommée « Le grand jeu »

(du 7 au 9 décembre, chambre comprise, dîners, déjeuners et trois cours : 810 euros).
La Côte Saint-Jacques,
14, faubourg de Paris, 89300 Joigny.
Tél. : 03 86 62 09 70.
Site : www.cotesaintjacques.com
Courriel : lorain@relaischateaux.com
Fermeture tout le mois de janvier.
Cours de mars à décembre.

LE SOLITAIRE HUBERT ANCEAU

Hubert Anceau propose des cours de cuisine à domicile depuis 1997. « Je suis un autodidacte, je me déplace chez les gens comme le faisaient des dames au siècle dernier, je discute avec les personnes et je peux arriver aussi avec tout mon matériel en cas de manque.

Je ne suis "stable" financièrement que depuis 2006 avec un carnet de 200 noms mais je travaille surtout les week-ends (8 à 15 couverts à domicile, jusqu'à 80 dans une salle avec des aides pour le service). Je suis complet jusque début janvier, mais je veux rester dans mes limites et surtout tout seul. » Avec deux amis, Martial Jacquy pour le vin, Marielys Lorthios pour la photographie et lui en cuisine, ils viennent de sortir un livre aux éditions Terre en vues intitulé *Coups de cœur en Bourgogne !* (205 pages, 25 euros). Un seul critère : une dégustation à trois autour d'un vin sélectionné et à partir de cela, l'idée d'une recette simple, une création gourmande, une écriture de la cuisine à trois. Hubert Anceau réalise aussi des ateliers à l'Atelier des chefs, rue Chaudronnerie.
Hubert Anceau : Tél. : 03 80 31 88 86.
Site : www.terre-en-vues.fr
Courriel : terre.en.vues@wanadoo.fr

MONIQUE SALERA

« La Dame d'Aquitaine » a quitté les fourneaux de la place Bossuet à Dijon pour vous recevoir chez elle.
Monique Salera cuisine aussi chez vous. L'atelier sur cour (cuisine donnant sur son jardin),
70 euros, Chef à la maison : 35 à 60 euros.
L'atelier de Monique Salera et sa table gourmande,
39, rue Guynemer, 21600 Longvic.
Tél. : 03 80 66 31 70 ou 06 09 23 75 66.
Courriel : monique.salera@wanadoo.fr

