

06/05/10

En cuisine avec les grands chefs



Cuisiner. oui, mais comme un grand chef ! Les professionnels des fourneaux retournent à l'école pour enseigner leurs secrets. Petit détour gourmand chez Thierry Marx, Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic et les autres.

Par Florie-Anne Henry

Chez Thierry Marx

Évaluation du site

Mensup est un magazine en ligne diffusant des articles concernant la mode masculine, les produits de luxe ainsi que l'actualité générale.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* :44

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Depuis le 3 mai dernier, Thierry Marx enseigne la cuisine moléculaire au Foodlab dans le 1^{er} arrondissement. Amateurs, passionnés et professionnels peuvent s'inscrire à l'une des cinq sessions (7 et 28 juin ; 12, 19 et 26 juillet), organisées par le Chef étoilé du Relais et Château Cordeillan-Bages. Chaque cours s'articule autour de l'explication d'une technique et de sa mise en oeuvre. Thierry Marx assure ses cours avec l'équipe Foodlab dont le chef Thierry Martin et le scientifique spécialiste de la chimie-physique des matériaux Raphaël Haumont. Foodlab : 4 rue du Bouloi, 75001 Paris / 200 euros les 3 heures de cours

Chez Alain Ducasse



Inaugurée il y a un an dans le 16^e arrondissement de la capitale, l'école d'Alain Ducasse propose des cours variés, allant des classiques du bistrot à la cuisine du monde en passant par la pâtisserie et même la grande cuisine. Sont également proposés des dégustations œnologiques pour apprendre à bien accompagner les plats. Tous les ateliers sont animés par un chef formé par Alain Ducasse. Ce dernier imite ainsi plusieurs de ses confrères, dont Guy Martin et Anne-Sophie Pic, qui avant lui se sont lancés dans cette aventure. ?Ecole de Cuisine d'Alain Ducasse : 64 rue du Ranelagh, 75016 Paris / A partir de 165 euros
Chez Anne-Sophie Pic



Seule femme chef à détenir trois étoiles au Guide Michelin en France, Anne-Sophie Pic a lancé en avril 2008 un école de cuisine dans son fief de Valence. qui a lancé son école de cuisine. Les cours variés sont dispensés par sa seconde de cuisine, Aude Rambour, pour apprendre de nouvelles techniques, découvrir de nouvelles saveurs, briller lors d'un repas entre amis ou cuisiner vite et bien au quotidien. ?Scook d'Anne-Sophie Pic : 243 avenue Victor Hugo, 26000 Valence / De 45 et 280 euros
Chez Guy Martin

MEN'S UP



Le chef de Grand Vefour (trois étoiles au Guide Michelin jusqu'en 2008) organise lui aussi des cours dans son atelier du 8^e arrondissement de Paris. Inauguré en avril 2008, il permet à tous les amateurs de cuisine d'apprendre à réaliser des plats, des plus simples au plus élaborés. "cuisin'o tech", "After work cocktails", "Cuisine des sens" sont quelques uns des cours prodigués par cette école. ?Atelier Guy Martin : 35 rue Miromesnil, 75008 Paris / De 25 et 160 euros
Chez Jean Michel Lorain



De son côté, Jean Michel Lorain a ouvert un atelier de cuisine au sein de son établissement Relais et Châteaux aux portes de la Bourgogne. Ainsi lors d'un séjour à la Côte Saint Jacques, vous pourrez profiter de toute l'expérience du chef lors d'un de ses cours filmés, en concoctant l'un des ses plus grands classiques, tels que la poularde à la vapeur de champagne. ?Relais & Châteaux La Côte Saint Jacques : 14, Faubourg de Paris, 89300 JOIGNY / A partir de 80 euros le cours. Forfaits cours & logement à partir de 830 euros les trois jours.

Chez Martial Enguehard



Pour passez un moment ludique et gourmand avec Martial Enguehard, meilleur Ouvrier de France Cuisine depuis 91, rendez-vous dans ses cuisines parisiennes pour suivre des cours innovants : apprendre à faire son marché, bruncher le samedi matin avec quelques réalisations improvisées sur le moment. ?La Cooking Factory : 22 rue d'Enghien 75010 Paris / Classe Cuisine : 80 rue des Tournelles 75003 Paris / Entre 60 et 100 euros le cours.