



• Démonstrations et explications précèdent la mise en pratique, toujours sous l'œil expert mais décontracté d'un grand chef, ici Dominique Frérard, des Trois-Forts à Marseille.

**COURS /** Les ateliers culinaires, pour soi ou à offrir, développent un apprentissage très pratique sans négliger le plaisir

# Cuisiner avec et comme un chef

Par Nicolas Rey  
nrey@laprovence-presse.fr

**C'**est à force de travailler depuis des années dans "l'événementiel culinaire" avec les chefs cuisiniers les plus prestigieux, que Karine Lombard en a acquis la certitude: la grande cuisine fait et fera toujours rêver. C'est donc presque naturellement que la jeune femme a mis sur pied La Villa des Chefs: un concept unique de cours de cuisine, distillés exclusivement par des chefs renommés, dans une maison spécialement équipée pour, au cœur de la campagne aixoise.

Par petits groupes, les "apprentis" d'un jour bénéficient de matériels professionnels étourdissantement bien intégrés dans une maison particulière: un piano prototype high-tech et ergonomique assure des techniques de cuisson de plancha ou plaques vitrocéramiques, des ustensiles et plans de travail rappellent en tout point l'antre des plus grands cuisiniers.

Tous les moyens sont donc à disposition pour mettre en pratique les conseils des professionnels qui offrent ici leur expérience et leur approche de la cuisine. Parmi eux, Dominique Frérard, le



• Dans une villa de particulier, un piano et des ustensiles de professionnels, semblables en tous points à ceux qu'utilisent les chefs les plus prestigieux, l'occasion unique pour les amateurs de pénétrer un univers d'habitude secret.

chef des Trois Ports à Marseille qui multiplie les démonstrations de "taillage" des légumes, qui subjugues ses "élèves" au moyen d'anecdotes souvent drôles, toujours passionnantes.

"Participer à ces cours ne nécessite pas de connaissances particulières", souligne Karine Lombard, l'organisa-

trice et maîtresse de maison. Chacun travaille selon son niveau car les chefs savent se rendre accessibles pour favoriser cette rencontre, toujours unique".

### Esprit libre

Les élèves sont ainsi en charge dès leur arrivée le matin, puis chouchoutés

tout au long de leur journée sans pour autant que ne soient négligés les apprentissages: outre les différentes étapes de la préparation du repas, les heureux stagiaires révisent leurs connaissances œnologiques avec un grand sommelier, peaufinent leur art de dresser la table... Tout rela-

avec "l'esprit libre" voulu par la Villa des Chefs. Jusqu'au repas que les élèves partagent (chacun a même droit à un invité) avec le chef. "Il se passe toujours quelque chose dans le groupe", poursuit Karine Lombard. D'autant plus que chaque chef a sa propre approche, de la cuisine tradition-

nelle de burgers à la cuisine moléculaire de Helmut. Des virtuoses qui ont cependant en commun cette passion terriblement communicative qui permet même aux spécialistes des coquillettes au beurre d'entrevoir, au moins pour quelques heures, les fondements d'un art véritable. ■

### PRATIQUE

Les cours - la semaine et les week-ends - se déroulent à Aix avec René Bergès (Le Relais de Sainte Victoire), Dominique Frérard (Les Trois Forts), Lionel Lévy (Une Table, au sud), Pierre Reboul (Restaurant Pierre Reboul), et cette année Michel Portos (Relais & Châteaux Hauterives). Vous passez la matinée (à partir de 8h45) ou l'après-midi (à partir de 17h) à cuisiner avec l'un d'eux selon 4 formules: "Le plat revisité" (95 € la séance de 2h), "Le menu du chef" (130 € la journée), "Le menu prestige" (185 € la journée), "Le menu prestige" (260 € la journée). Forfait stages et bols (à demander sur demande).  
www.villadeschefs.com  
0800 06 80 80

