



À Aix, cuisiner avec et comme un grand chef

De l'extérieur, rien ne la distingue a priori d'un pavillon cosy comme les autres avec ses beaux volumes, son jardin vallonné et sa vue dégagée sur la campagne aixoise. L'intérieur, en revanche, n'a rien d'ordinaire. La Villa des Chefs dispose d'un matériel de cuisine à faire pâlir nombre de hauts lieux de la gastronomie. Piano hi-tech, ustensiles professionnels, plans de travail ergonomiques en quantité... Tout est ici réuni pour cuisiner comme un chef. Et c'est bien là la vocation de la Villa, initiée en 2008 par Karine Lauthier. *"Le concept, bien qu'unique, reste simple, reconnaît-elle. Proposer des cours de cuisine par petits groupes, animés par des chefs de renom, avec du matériel professionnel dans un environnement de charme qui cadre bien avec la convivialité que génère la cuisine."*

Trois fois par semaine, une douzaine de chanceux se retrouvent donc sous l'aile d'un chef prestigieux. En 2008, ils étaient trois pionniers : René Bergès, Dominique Fréard et Lionel Lévy. Ils sont aujourd'hui 14, venant de toute la France, à participer à une aventure dont le succès n'est plus à démontrer. *"La Villa rassemble onze étoiles, sourit Karine Lauthier, en référence aux astres Michelin dont peuvent se prévaloir "ses" chefs. Mais aussi deux Meilleurs ouverts de France, quatre maîtres cuisiniers, un champion du monde de pâtisserie..."* Des noms et des talents qui acceptent de marier leur image et transmettre tout à tour leur savoir faire sous le même toit de la Villa, voilà une recette qui attire une clientèle



14 chefs (ici Lionel Lévy, d'Une Table au Sud) se succèdent à la Villa. / PHOTO SERGE MERCIER

le aussi diverse que passionnée. Des jeunes qui considèrent les chefs comme des rock stars, des professionnels en quête de perfectionnement, des amateurs de tous âges et de toutes les régions (30% de la clientèle de la Villa résident hors Paca)... Le principe des cours et du repas pris avec le chef séduit un large éventail de cuisiniers amateurs, d'autant plus que la Villa sait varier les plaisirs, de la cuisine traditionnelle à la cuisine moléculaire, de la pâtisserie à l'œnologie en

passant par l'art de dresser la table ou de tailler les petits légumes.

Auprès de chefs qui savent rendre leur art accessible aussi bien devant les fourneaux qu'à table, chacun ramène de la Villa ce qu'il est venu y chercher. Un peu de talent, de la poussière d'étoiles.

N.R.

Formule cours + repas sur place à partir de 130 €
www.lavilladeschefs.com, 06 64 84 60 48

