

## LA VILLA DES CHEFS



Les moments passés à la Villa des Chefs excitent les papilles ©DR

*Karine Lauthier avait le projet de créer des événements culinaires avec des chefs étoilés. Depuis, la cuisine de la maison familiale à Aix, aménagée pour eux, est le cadre de belles rencontres avec le public.*

Après avoir étudié puis enseigné la communication à Paris, Karine Lauthier a rejoint son sud natal où elle mit au point en 2006 son projet : la création d'événements culinaires avec de grands chefs. A l'époque, les étoilés commençaient juste à communiquer vers le public. Dans leurs restaurants, le courant est vite passé et l'idée est venue d'inventer un lieu dédié. Accepteraient-ils ? Oui mais dans des conditions idéales pour leurs cours de cuisine. Karine s'est tournée vers une maison familiale inhabitée, plantée joliment sur une colline aixoise et aisément accessible par l'autoroute. L'aménagement de la cuisine nécessitait d'innover.

A LA MESURE DES CHEFS

### ESCALE DES CHEFS À L'AÉROPORT

Au premier étage de l'aéroport de Marseille Provence, le restaurant Autogrill est en travaux. Relooké par l'architecte Corrine Venzoni, il rouvrira le 9 avril avec une nouvelle offre de restauration. La Villa des chefs a en effet convaincu Autogrill et la Chambre de Commerce de créer, au-delà de l'offre express, une carte tournante (trois mois) de menus réalisés par un chef partenaire qui formera les équipes pour les exécuter. Les trois premiers menus sont signés Dominique Frérard, suivra Guillaume Sourrieu, de l'Épuiette à Marseille. Karine sera le lien entre les chefs et les cuisiniers d'Autogrill, garantissant la qualité. Cette offre haut de gamme devrait séduire les passagers les plus exigeants lors de leur escale marseillaise.

36 - Mag Soleil Evasion - avril 2013



Une grande leçon de cuisine ©DR

### Une journée bien remplie

Le matin, avec une tasse de café et quelques viennoiseries, le menu est élaboré et les brigades sont formées. Les techniques de recettes mises en place, suivent les préparations à la minute. L'accord mets-vins est évalué à l'apéritif, les plats sont finalisés, les assiettes dressées. Le déjeuner réunit tous les acteurs pour un ultime moment de plaisir.

### A l'heure du développement

30% de la clientèle vient d'une région extérieure ou d'un pays étranger. Plus de cent événements par an sont organisés. On s'inscrit en ligne pour tel chef, tel thème ou telle saison. La société axe son développement vers les entreprises. Réunir 50 personnes n'est pas un problème mais plus d'une centaine... Karine projette déjà d'installer une seconde cuisine pour accueillir, avec le même plaisir, jusqu'à 160 personnes. Un nouvel enjeu pour la Villa des Chefs !



Le plaisir de transmettre un savoir-faire virtuose ©DR

Pauline Rivaud