

Atelier de cuisine

La passion en partage

L'ancienne chef du Pastis enseigne son art aux amateurs de tous niveaux.

Le restaurant le Pastis, c'est elle. Après plusieurs années comme chef de cette auberge de la vieille ville, Valérie Sabatino souhaitait partager sa passion pour la cuisine, au sein d'un « véritable lieu de vie » où elle donnerait des leçons de bonnes choses à plein temps. Après une année et demie de cours, dispensés le samedi dans son restaurant, elle a enfin pu trouver l'antre rêvé. A deux pas du Pastis, son atelier dispose d'une cuisine capable d'accueillir une quinzaine d'élèves, d'une vaste salle à manger, à l'ambiance cosy avec grande table d'hôtes et d'un salon boudoir pour feuilleter un ouvrage culinaire ou prendre un verre. Valérie Sabatino reçoit ses mirlitons comme à



Dans sa vaste cuisine, Valérie Sabatino peut accueillir jusqu'à quinze élèves.

la maison. Les cuistots pressés profitent de la formule « Chef minute » (22 €), pour apprendre à réaliser un plat et le déguster sur place, le tout en quarante-cinq minutes. Les oisifs consacrent deux heures de leur matinée – du lundi ou du mardi – à réaliser une entrée et un plat ou un plat et un dessert avant de les savourer à table (55 €). Les perfectionnistes enta-

ment leur samedi matin par une visite du marché des Arceaux, avec leur professeur, puis se mettent aux fourneaux pour élaborer un menu complet, en veillant à accorder les vins avec leurs mets (110 €). A cela s'ajoutent des modules plus spécifiques sur les saveurs d'ailleurs, les préparations techniques, réservées aux amateurs confirmés, des cours pour les

enfants... sans oublier bien sûr Noël et ses stages de foie gras, de bûches, de sushis et makis de fête... Bref, à chacun son cours, la décontraction et la convivialité en plus. **• J.B.**

COULON

• **L'Atelier de Valérie**

8, rue Durand.

> 04-67-58-15-22

www.atelier-valerie.com