

# la Gazette

+ Votre programme TV offert

DE MONTPELLIER

N° 1038

Du jeudi 8 au mercredi 14 mai 2008

1€

c'est dans l'air 23

LaVILLEenPARLE

## Nouveau DES COURS DE CUISINE... SUR LE POUCE !



PHOTO GUILLAUME BONNETON

Chef du Pastis, Valérie Sabatino ouvre un atelier de cuisine à côté des halles Laissac. Au menu : un cours express où l'on apprend en déjeunant.

★ *"C'est une autre manière d'aller au resto : un repas où l'on apprend à faire ce que l'on savoure."* Cette formule originale, baptisée "chef minute" par sa créatrice Valérie Sabatino, accueille à l'heure du déjeuner les travailleurs pressés. Elle comprend 45 minutes de cours et 30 minutes de dégustation pour apprécier sur une table d'hôte le plat que l'on a soi-même préparé – un wok de poulet à la citronnelle et aux petits légumes par exemple. Coût : 19 euros. Guère plus qu'une bonne table dont on ne connaîtra jamais les secrets de préparation !

### Sans chichis

Depuis un an, Valérie Sabatino donnait déjà des cours de cuisine au sein de son restaurant Le Pastis, rue Terral, près de Sainte-Anne. Mais aujourd'hui, elle se lance dans une véritable école culinaire, L'Atelier de Valérie, ouvert lundi 5 au 8 rue Durand, à côté des halles Laissac. *"Il y a une forte demande, assure ce chef de 40 ans. J'ai déjà 30 inscriptions, autant d'hommes que de femmes, mais aussi des enfants, ou bien encore des entreprises qui offrent la prestation à leurs clients ou à leurs salariés."*

Résultat : un local bien léché avec cuisine, salle à manger et salon, une équipe de quatre personnes, et des cours tous les jours (dimanche excepté). Au-delà du "chef minute", il y a des formules plus ambitieuses de 2 à 4 heures (110 € pour cette dernière). Des cours pour les petits à partir de 8 ans le mercredi. Et aussi, une sortie sur le marché des Arceaux et

aux halles Laissac pour bien choisir les produits, puis accorder les vins avec les mets. Reste que le pari de Valérie n'est pas gagné. Certes, cette Sétoise, qui a longtemps tenu l'abas Les Saveurs singulières, a su conquérir les papilles des gourmets montpelliérains avec sa cuisine méditerranéenne revisitée sans chichis d'une pointe de sucré-salé et d'influences asiatiques.

Mais elle n'est pas seule sur le créneau du cours culinaire. Déjà, les frères Pourcel affûtent leurs couteaux (voir ci-dessous). Et l'époque est plus au serrage de ceinture qu'à la dépense gourmande. Ultime "os" : Valérie se consacrant à son atelier, les clients du Pastis vont devoir apprendre à apprécier un autre "pro" : un "élève" de maître Sabatino...

OLIVIER RIOUX