

Gastronomie. Valérie Sabatino ouvre son atelier le 13 mai prochain.

En cuisine avec un grand chef

■ Avec l'ouverture, finalement le 13 mai prochain, de son atelier au 8 de la rue Durand, Valérie Sabatino veut permettre au plus grand nombre d'apprendre à cuisiner avec un grand chef. Ce qu'elle est pour le plus grand bonheur des gastronomes montpelliérains. Depuis 2005, elle officie au restaurant *Le Pastis*, adresse connue des « fines gueules » du coin. D'ailleurs, Valérie Sabatino y dispense déjà des cours de cuisine, depuis près d'un an. Un vrai succès. C'est donc pour faire un peu plus partager sa passion qu'elle ouvre aujourd'hui son atelier de cuisine qui accueillera le public du lundi au samedi. L'occasion et le lieu pour revisiter avec Valérie « la cuisine du marché, du terroir, de la gastronomie française et d'ailleurs ».

« La cuisine est un art convivial qui se partage ». Valérie a voulu que l'atelier soit un lieu agréable et accueillant. Les apprentis cuisiniers évolueront ainsi dans une cuisine pouvant recevoir quinze personnes. Chacun aura son plan de travail pour réaliser les recettes du jour avec un équipement professionnel approprié à la portée de tous.

Ensuite, l'équipe se retrouvera dans la salle à manger autour d'une table d'hôtes rappelant les grandes tablées où l'on aime

échanger et partager afin de déguster les mets préparés. Un salon culinaire sera également à disposition pour prendre un verre et se détendre, ainsi qu'une boutique où une sélection de produits de la table sera proposée.

Différentes formules, accessibles à toutes les bourses, sont au menu de cet atelier. « Le Chef minute » permettra, à l'heure du déjeuner en l'espace d'une heure et quart, de préparer un plat et de le déguster. Une façon originale de déjeuner tout en apprenant à cuisiner. « Le déjeuner gourmand » permet quant à lui de préparer le matin une entrée et un plat (ou un plat et un dessert) à déguster tous ensemble, tout de suite après.

Et pour finir, « le toquet en cuisine ». Cet atelier de trois heures permet la réalisation de mets plus élaborés. Quatre plats, autour d'un thème, à déguster avec la possibilité de les emporter.

Une fois par mois, un grand chef viendra partager son savoir-faire et Frédéric Jeanjean, de la Cave des Arceaux, proposera, un jeudi par mois, une initiation à la dégustation pour les amateurs de vins.

Bon Appétit !

AIMERY COMBES

▲ Informations et réservations :
06 35 59 11 48 et www.atelier-valerie.com



Valérie Sabatino.