

UN ESPACE UNIQUE DANS LA VILLE

Table ouverte à L'Atelier de Valérie

Montpellier (34) Après vingt ans passés aux fourneaux de ses restaurants dans l'Hérault, Valérie Sabatino vient d'inaugurer son atelier de cuisine. Des cours ouverts à tous, y compris aux professionnels. Une autre façon d'apprécier son métier de chef.

Valérie Sabatino commence toujours ses journées de la même manière : au marché, pour choisir les meilleurs produits frais. C'est une habitude immuable depuis qu'elle a ouvert son premier restaurant à Sète en 1990, Les Saveurs Singulières, devenu au fil des ans une véritable institution culinaire. Il y a trois ans, Valérie Sabatino avait décidé de changer pour s'installer au cœur de Montpellier, aux fourneaux du Pastis. L'établissement n'a pas tardé non plus à se faire un nom... et beaucoup d'habités. Des amateurs d'une cuisine méditerranéenne que Valérie Sabatino porte dans ses veines ; il suffit d'échanger quelques mots avec ses parents pour s'apercevoir que la cuisine était la pièce la plus importante dans cette famille sétoise aux origines italiennes. Le plaisir de partager aussi. Quand les clients du Pastis sont venus lui demander des conseils et des idées, Valérie Sabatino a ainsi commencé à leur donner des cours de cuisine, presque naturellement, "comme on partage un moment entre amis".

Convivialité assurée

Ainsi est née l'idée de L'Atelier de Valérie, inauguré il y a quelques jours au centre de Montpellier : "Après vingt ans passés à cuisiner au restaurant, j'ai eu envie d'un autre rythme, et d'un autre rapport avec les clients." De fait, les fruits et légumes du marché sont aujourd'hui en grande partie destinés à cet Atelier : une cuisine de 50 m² équipée aux



À L'Atelier, Valérie Sabatino partage désormais sa cuisine avec ses élèves d'un jour.



Retrouvez Valérie Sabatino en vidéo à la suite de cet article en tapant le mot-clé **085pg** sur **lhotellerie.fr**

standards professionnels, avec un espace de table d'hôte pour une douzaine de couverts, quelques produits artisanaux à la vente, et un coin 'salon de thé'. Un investissement de 250 000 € pour aménager cet espace unique à Montpellier, où tout un chacun peut venir s'initier aux recettes de Valérie Sabatino, de l'étudiant au cuisinier de métier. À partir de 19 € par personne (pour des préparations de quarante-cinq minutes), Valérie guide ses 'élèves' pour leur apprendre à préparer un Wok de poulet à la citronnelle et petits légumes, ou des Orechiette minute avec marinade de légumes à l'italienne. Évidemment, lorsque le repas est prêt, tout le groupe (15 personnes maximum) s'assied autour de la grande table pour déguster la préparation avec un verre de vin approprié. Convivialité assurée. Tant mieux : c'est justement l'objectif de Valérie Sabatino, qui veut maintenant partager son Atelier : "J'ai prévu d'inviter régulièrement d'autres chefs régionaux, pour que les élèves puissent s'initier à tous types de cuisines, et pour qu'il y ait une véritable émulation autour de ce projet."

Francis Matéo

L'ATELIER DE VALÉRIE
8 RUE DURAND
34000 MONTPELLIER
ATELIER-VALERIE.COM