

Midi Libre

5 € - N° 22814 - www.midilibre.com

MONTPELLIER et sa région

JEUDI 17 avril 2008

Cuisine Des cours pour étonner les gourmets

Après le succès des cours dispensés directement dans la cuisine du restaurant Le Pastis, Valérie Sabatino a décidé de transformer l'essai. Dès le 5 mai, elle ouvrira l'Atelier de Valérie, espace culinaire exclusivement destiné à l'apprentissage du goût.

« Le principe, c'est de développer ce qui fonctionnait déjà le samedi matin. Avec davantage de moyens et de place, l'Atelier pourra devenir un lieu de convivialité », explique Marilyn, co-ins-



Valérie Sabatino se donne plus de place et de moyens. Archives G. S.

tigatrice du projet.

Privilégier la diversité, voilà le mot d'ordre de Valérie. Diversité de public, déjà, comme les enfants qui pourront suivre des stages pendant les vacances, les se-

niors ou les groupes. « Multiplier les ateliers permet aussi de diversifier les thèmes. Valérie travaille beaucoup autour des fruits et légumes de saison. Le tout, c'est de savoir s'adapter en toutes

circonstances. » Une vraie tambouille en quelque sorte... Et les idées ne manquent pas ! Entre les cuisines traditionnelle, moderne ou exotique, la dégustation des plats par les cuistots en herbe, la possibilité d'inviter des amis à manger à l'Atelier et le passage par le marché, les gourmets ne devraient pas s'ennuyer.

Parmi la clientèle attendue, Valérie peut compter sur ses apprentis du Pastis. Le bouche-à-oreille est lancé parmi les habitués des cours, ravis de tenter l'expérience dans de meilleures conditions. ●

S. C.

► L'Atelier de Valérie ouvrira ses portes lundi 5 mai, au 4 rue Durand. Plus de renseignements et inscriptions au 06 35 59 11 48 et sur www.atelier-valerie.com.