

Valérie affole les sens



Un moment de sérénité dans une journée souvent bien remplie.

■ « **En cuisine, tous les sens ont un rôle important** ». Christian, amateur de gastronomie, est repu et serein. Il vient de participer, avec deux autres convives, à un des cours de cuisine distillé par Valérie Sabatino. Durant 45 minutes, les gourmets chanceux ont ainsi mis la main à la pâte, écoutant les astucieux conseils d'une vraie passionnée. Ensuite, c'est la délivrance. L'assiette est dégustée avec un bon verre de vin et les confidences vont bon train. « *C'est un vrai enrichissement, convivial et pas cher. Je viens ici pour faire une surprise à mon amie.* » confie Alexandre, repu lui aussi.

a voulu aller plus loin dans le partage avec ses clients. Aujourd'hui, dans son atelier, elle apprend « *l'art culinaire* » aux gourmands de tous âges et de tous niveaux. Sa méthode est pratique et efficace : « *Mes cours ne sont pas une simple démonstration. Les clients peuvent ensuite reproduire facilement des recettes simples mais originales à la maison.* » Mais alors, quelles sont les qualités requises pour devenir un grand chef ? « *Il faut respecter les produits avant tout, savoir trouver le bon dosage. Mais il faut aussi vouloir faire plaisir. La générosité et la convivialité sont de vrais atouts !* »