

Les retours de marchés d'une épiciérienne

Pendant 5 ans, elle a tenu les fourneaux du restaurant *Le Pastis* à Montpellier. À l'époque déjà, elle ouvrait son office à quelques happy few, tous les samedis matin le temps de cours mémorables. Le cénacle de ses élèves s'est depuis agrandi. Rue Durand à Montpellier, Valérie Sabatino donne des cours de cuisine, toujours en trois temps : sur les marchés de la ville, devant ses fourneaux, autour de son immense table d'hôtes, pour savourer un bon repas. C'est le buzz incessant créé par *L'Atelier de Valérie*, depuis son ouverture en mai 2008. Un lieu unique, où l'on vit la cuisine comme un vrai moment épicien, de convivialité et de partage.

Texte : Idelette Fritsch

Elle n'est jamais aussi heureuse que derrière un étal regorgeant de fruits et légumes frais. Ou quand elle parcourt, au petit matin en compagnie de sa brigade spéciale (des ménagères en stage à *L'Atelier*, des employés pressés qui s'initient à la cuisine le temps d'une RTT), les allées des halles Castellane ou Laissac, en quête de son « panier du jour ». Satisfaite, quand le cordon qui raccorde sa cuisine à un producteur, à un petit jardinier, à un terroir, recrée du sens et donne à ses élèves d'un jour l'envie de cuisiner. « *Le retour aux sources est la tendance de la cuisine actuelle. On fait ses pâtes et son pain soi-même, on se fournit directement chez le producteur* » détaille Valérie Sabatino qui diagnostique chez ses « élèves », « *une envie de retrouver en cuisine la mère qu'on avait perdu ces 30 dernières années.* » Et qui le prouve en dévoilant par le menu, ses stages les plus demandés : « *Les cours sur les plats mijotés, en particulier la blanquette de veau aux épices, le poulet au vin jaune et aux morilles. Gros succès également pour les macarons, la cuisine sétoise, les rizottos, bref les classiques de la cuisine.* »


Les marchés de Valérie

Depuis mai 2008, Valérie Sabatino donne des cours de cuisine d'une étrange façon. De la meilleure façon : cette fine gueule d'origine sétoise apprend à ses disciples, un peu perdus au milieu de la profusion alimentaire proposée par la grande distribution, à s'y retrouver en ville, en se fournissant directement à

la source : les marchés. « *Je m'approvisionne tous les samedis matin aux Arceaux pour les herbes aromatiques, les fruits et légumes bios et les fromages, que j'achète directement à un petit producteur des Cévennes. Mon volailler, c'est Marc Houlier des halles Castellane, qui a également une merveilleuse charcuterie de l'Ardèche. Pour le gibier et certains produits plus spécifiques comme le jambon à l'os, le lapin de garenne, le Colvert, je me fournis à la Ferme aveyronnaise aux halles Castellane, ou dans la boutique qu'ils tiennent à proximité des halles Laissac. Aux halles Laissac en revanche, je vais tous les jours chercher mes fruits et légumes de saison chez Bruno et Robert, deux frères qui se fournissent chez les producteurs du coin. Et pour le poisson, je retourne à mes origines : aux halles à Sète ou directement auprès des mareyeurs.* »

Forcément, la carte de *L'Atelier de Valérie* est aussi hétéroclite que les marmitons qui fréquentent la rue Durand : on y apprend à faire de délicieux gâteaux et biscuits pour le Tea Time, on y joue les « Chefs minute » si on n'a pas le temps (45 minutes pour préparer un plat du jour et déjeuner sur place), on y découvre les nouvelles tendances de la cuisine si on a le temps (« Toqué en cuisine », 3 heures pour préparer 4 ou 5 plats autour d'un thème). Bref, on cuisine le midi, l'après-midi, le week-end, à deux, à quatre, en soirée, pour 22 €, 55 €, 110 € (« Saveurs et vins au retour du marché ») ou 150 € (« C'est moi qui l'ai fait », cours particuliers de 2 h avec au menu, entrée plat dessert) selon les formules... Et l'on y devient, pour finir, un vrai toqué de la cloche. ☒

L'Atelier de Valérie - 8, rue Durand - 34 000 Montpellier
Tél. : 04 67 58 15 22 - www.atelier-valerie.com



« Ça faisait 20 ans
que j'étais enfermée
avec mes casseroles
dans des cuisines,
souvent très masculines.
À 40 ans, j'avais besoin
de vivre ma passion
en la partageant avec
les gens. »

Valérie Sabatino

LE PANIER DE VALÉRIE

- » **Les halles Castellane :**
26 commerçants – Ouvert tous les jours du lundi au samedi de 7h30 à 19h30. Et de 7h30 à 14h le dimanche et les jours fériés
Rue de la Loge – 34000 Montpellier
- » **Les Halles Laissac :**
24 étals – Ouvert tous les jours du dimanche au vendredi de 7h à 13h
Place Alexandre Laissac - 34000 Montpellier - Tél. : 04 67 92 41 17
- » **La Ferme aveyronnaise :**
3 Rue du Plan du Parc
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 56 52 95
- » **Le marché bio des Arceaux :**
Le mardi de 7 h à 13 h et le samedi de 7 h à 13 h - Boulevard des Arceaux – 34000 Montpellier