



**INTERVIEW de Christine RASSAT, Chef ateliers de cuisine et démonstrations (St Jorioz, Haute-Savoie)**

Quel est votre parcours ?

**Ma mère et ma grand-mère avaient un restaurant. Toute petite j'ai été baignée dans les odeurs de cuisine, les casseroles, les sauces, les gâteaux, les crèmes... Je rêvais d'être cuisinière mais pas d'avoir un restaurant, quel travail !**

**Il y a 8 huit ans, je me suis décidée, avant la mode des cours de cuisine, à ouvrir un atelier cuisine dans ma maison. Avant cela, pendant un an, je suis allée voir, apprendre et prendre quelques idées à l'école du Ritz Escoffier à Paris, ainsi que chez Lenôtre. Chaque fois que je peux, je vais voir ce qu'il se passe ailleurs (Guy Martin, l'Atelier des chefs etc...)**

Comment se déroule la semaine type d'un « chef à domicile » (vos différentes activités : événementiel, ...)

**Je ne suis pas « chef à domicile », ce qui sous-entendrait que je vais cuisiner chez des particuliers. J'anime des cours dans ma cuisine. On m'appelle chef, mais en réalité, un chef a un restaurant et dirige une brigade. Moi, je dirige mes élèves...**

**Ma semaine type : En début de semaine, j'écris toutes mes recettes des jours à venir et je les fais imprimer pour mes clients. J'établis toutes mes listes de courses, et je vais chercher les meilleurs produits (à la portée de tous). Je me réjouis chaque fois de donner mes cours, de rencontrer les gens, de donner tous mes trucs, de les voir s'exprimer et imaginer plein de choses autour de mes recettes. Le moment de la dégustation est un moment privilégié, c'est là que tout le monde réalise enfin le travail fourni en cours, le rendu de leurs efforts. C'est chaque fois des instants magiques. Parfois, la télé vient nous filmer...**

**A part mes cours, je suis toujours en recherche d'idées pour d'autres recettes, je fais du piano, je lis tout ce qui me tombe sous la main concernant la cuisine, je promène mon gros bouvier bernois "Clooney", je reçois mes enfants qui testent mes recettes, j'invite mes amis, j'organise des concerts ou un festival de jazz avec les autres membres de notre association le Jazz Club d'Annecy. Les semaines passent trop vite ! Je n'ai pas toujours le temps de faire tout ce que j'ai envie de faire...**

Comment composez-vous les menus de vos cours ? Le faites-vous selon des thématiques ?

**Je compose les menus de mes cours selon mon inspiration et mes trouvailles, selon les saisons surtout : menu d'été, apéritif dînatoire, buffet, menu tout en légèreté et transparence, barbecue, quand il fait un beau soleil.**

**A la rentrée, ce sont plutôt les champignons, tous les bons fruits d'automne, le gibier et à**

# les Fromages de Savoie

Une histoire vraie

**l'approche des fêtes, le foie gras qui est ma spécialité, ainsi que les chocolats et plein de menus pour la fête, interprétation de recettes de grands chefs, ça, mes clients adorent! J'invite aussi des chefs comme Jean Sulpice, le plus jeune chef deux étoiles de France, ou comme Yvan Masset merveilleux chef pâtissier , ou Claude Bocquet , maître boucher qui nous apprend tout sur la viande, ou Catherine Barrier, excellente cuisinière qui tient l'hôtel Les Clarines dans les Bauges. Ce sont des moments formidables que nous passons avec ces chefs.**

**J'organise aussi des ateliers "Accords mets et vins" avec Annie Crouzet, 4ème nez mondial, femme passionnante, qui nous fait découvrir des merveilles. Nous avons d'ailleurs été invitées toutes les deux récemment à Istanbul, avec un chef étoilé, Jérôme Faure, pour des Accords mets et vins. Ce fut pour moi l'occasion de découvrir de fabuleux marchés de légumes, poissons, épices et de très bons vins.**

**Quels sont les produits que vous aimez travailler (de saison ? du terroir ?) pourquoi ?**

**J'aime travailler les produits de saison bien sûr, ils sont tellement meilleurs ! J'adore travailler la verveine, le romarin, les légumes, les épices. Les produits du terroir m'intéressent beaucoup et j'élabore des menus "produits régionaux" pour le groupe Provencia qui fait gagner des ateliers cuisine chez moi. Notre région renferme des trésors de bonnes choses, des fromages, des bons vins de Savoie aussi.**

**Comment faites-vous pour dénicher les bons produits ?**

**Pour dénicher de bons produits je vais au marché, je vais aux bonnes adresse qu'on m'indique, je lis aussi tous les magazines de cuisine où il y a très souvent des bons indices pour trouver ce que je recherche, et puis j'ai mes habitudes, mes commerçants préférés,...**

**Quelle est votre définition du goût ?**

**C'est une question très spéciale que vous me posez, et très intéressante ! Le goût, c'est tellement personnel, intuitif et en même temps, il reflète notre culture, notre éducation. Il évolue suivant notre âge, nos expériences, nos souvenirs Pendant mes cours, j'essaie d'apporter" ma petite contribution " au développement de ce sens si important dans la vie de tous les jours, au même titre que la vue, l'odorat, l'ouïe...**

**Pour moi, par exemple, le goût c'est le jardin de mon grand-père dans lequel j'allais, toute petite, cueillir (et manger) des fraises. J'ai un souvenir très présent de l'odeur du panier de mon grand-père lorsqu'il revenait du jardin. Il était rempli de cerfeuil, de ciboulette, de persil, de poireaux, de fabuleuses carottes, de petits radis délicieux au goût de noisette. Et ma grand-mère cuisinait ces légumes merveilleusement bien, simplement, et son poulet à la crème est pour moi un souvenir fabuleux qui excite mes papilles chaque fois que j'y pense. C'était le nec plus ultra du bon goût ! Je fais souvent en cours sa recette de foie gras de volaille, et tous les gens qui participent à mes ateliers connaissent bien l'histoire de cette terrine de foie gras de volaille...**

# les Fromages de Savoie

Une histoire vraie

Comment aimez-vous travailler les fromages de Savoie ? bruts ? d'où vous viennent vos idées de recettes ?

**J'aime les fromages de Savoie, comme vous le savez ! Et ils m'inspirent dans ma cuisine. Ils apportent beaucoup de personnalité aux recettes, un fondant inégalable, une générosité, c'est une note en plus, ou à part entière, comme lorsque je vous fais des petites ravioles au chevrotin. Maintenant, je ne saurais vous dire comment me viennent mes idées, comme une mélodie composée. Parfois je me mets au piano et j'improvise. Impossible de vous dire comment me viennent mes notes, je reste dans une tonalité et je peux en changer. Comme en cuisine, on peut être dans une tonalité, la Savoie par exemple, avec ses beaux fromages, et ajouter des notes méditerranéennes comme l'huile d'olive, et des herbes comme le romarin, des crustacés... comme la langoustine... oui... Une petite mousse de Beaufort d'alpage avec de belles langoustines, une petite branche de cerfeuil et une tomate confite pour la couleur, c'est super ! Osons les contrastes !**

Avez-vous des astuces /secrets à nous dévoiler ?

**Je n'ai pas de secrets, je donne tout en cours, mes trucs, les recettes de ma grand-mère, mes trouvailles, mes bonnes adresses, tout ! Il faut venir dans ma cuisine pour tout savoir de mes recettes, j'adore partager !**

*Toutes les infos sur [www.atelier-cuisine-christine-rassat.com](http://www.atelier-cuisine-christine-rassat.com)*