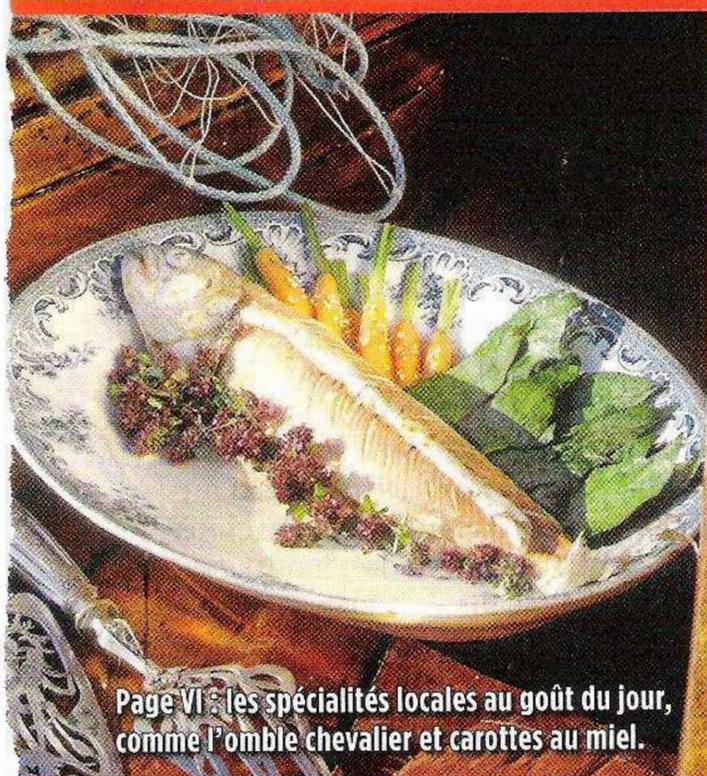


Page II : Laurent Petit, chef du Clos des sens, l'un des fleurons de la nouvelle gastronomie.



Page VI : les spécialités locales au goût du jour, comme l'omble chevalier et carottes au miel.



Page XV : Christine Rassat, cordon-bleu pédagogue.

« C'est une cuisine en plein élan et qui me rend très optimiste ! » Ce jugement de Marc Veyrat, le trois-étoiles le plus populaire de France, sur la cuisine savoyarde nous a conduits à vouloir en savoir plus. D'où venait cet optimisme ? Quels étaient les chefs qui donnaient aujourd'hui couleurs et dynamisme aux tables anneciennes ? Que fallait-il penser des nouvelles techniques culinaires ? Que restait-il du patrimoine gastronomique savoyard ? Nous avons donc fait le tour des cuisines, celles des étoilés et de quelques talents plus modestes, enquêté sur ces vins de Savoie autrefois si vilipendés, dégusté les produits régionaux. Le résultat nous a mis l'eau à la bouche... ■ CHRISTINE RIGOLLET

Page II

Coup de jeune sur la cuisine savoyarde

Page VI

Spécialités locales : la Savoie par le menu

Page X

Confidences culinaires : dans leur assiette

Page XII

Œnologie : le retour en grâce des vins de Savoie

Page XIV

Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski

Page XV

Atelier cuisine : la main à la pâte

Page XVI

Entreprise : resto à domicile Enilv : la crème de la formation

ATELIER

La main à la pâte

Christine Rassat a grandi le nez dans les fourneaux. Entre une grand-mère et une mère restauratrices (l'une en Haute-Saône, l'autre dans l'Ain), difficile d'échapper à l'attrait de la popote. «*A 11 ans, je savais cuisiner, mais je ne voulais pas faire ce métier*», confie cette femme pétillante, qui a élevé trois garçons et cofondé le jazz club d'Annecy. Il y a près de six ans, elle décide enfin, à la suite d'un pari avec une amie, de réaliser un vieux rêve : donner des cours de cuisine. Sans autre diplôme que l'approbation gustative de ses proches, et après un stage à l'école Ritz-Escoffier, elle ouvre sa porte à ceux qui veulent s'initier au maniement du fouet et des casseroles. Dans sa vaste maison à la décoration très design de Saint-Jorioz, les apprentis cordons-bleus mettent donc la main à la pâte, trois heures durant, assis derrière le bar de sa cuisine américaine ou à la table de sa salle à manger. Le bouche-à-oreille a fonctionné à plein. Plusieurs fois



Christine Rassat fait de la cuisine une expérience conviviale.

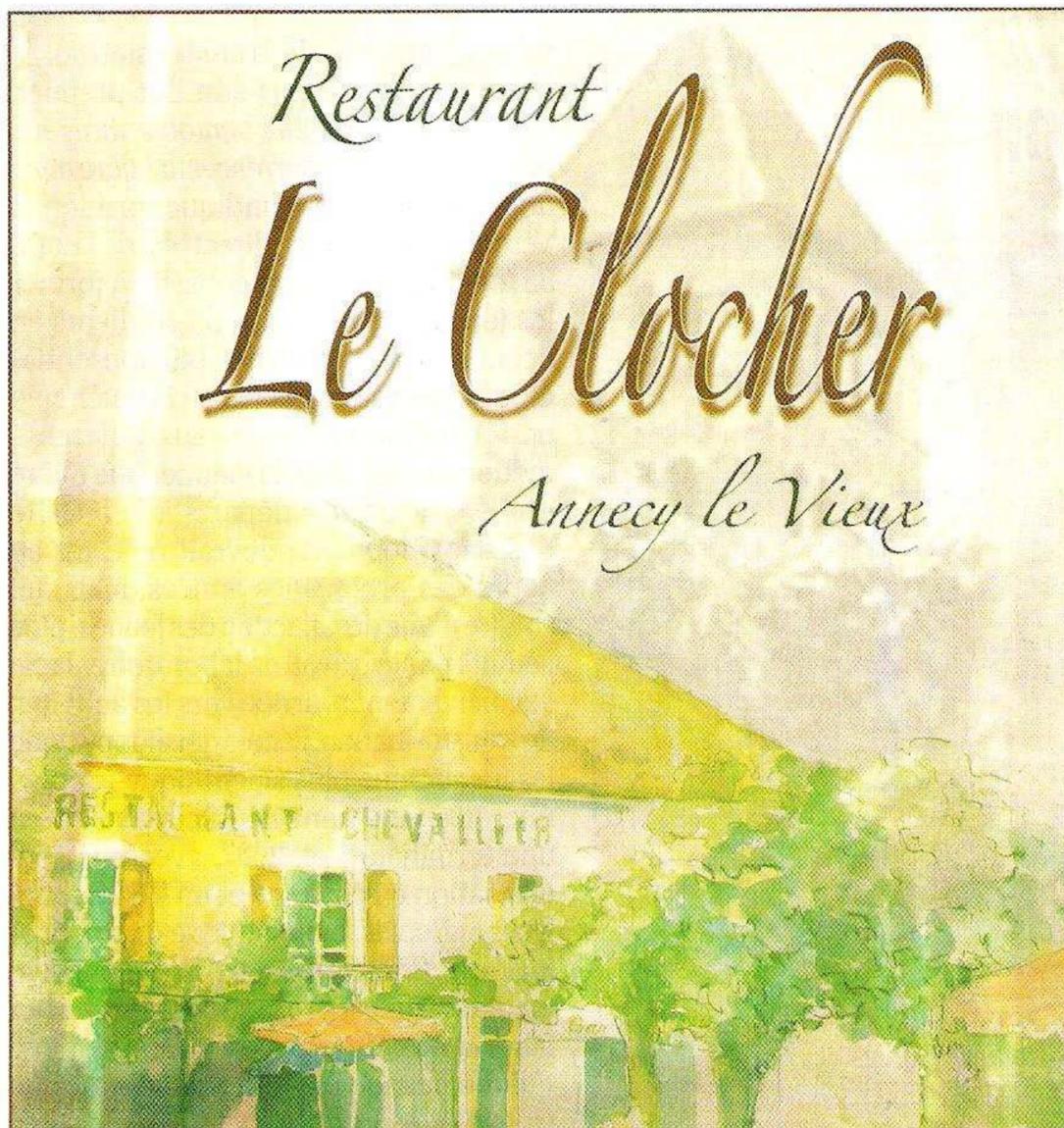
YANN BOHAC

par mois, ils sont une dizaine, hommes et femmes de 18 à 82 ans, à composer dans une ambiance très conviviale et selon des thèmes variés : la cuisine chic et facile, les desserts, le wok, une balade autour des champignons, sans oublier les ateliers dédiés au chocolat et au foie gras, pris d'assaut en fin d'année. Les séances animées par des chefs de la région (Jean Sulpice, un fidèle, Dominique Febvre, chef poissonnier et ancien second de Ducasse, Damien Burgat, de l'Auberge d'Alex, ou encore Franck Fleurance, chef pâtissier de Bise) font

elles aussi cuisine comble. Le credo de Christine Rassat ? La simplicité, l'originalité et le « vite fait ». Un principe qui vaut tant pour les recettes familiales qu'elle propose (la terrine de foie gras de volaille de sa grand-mère) que pour celles, les plus nombreuses, qu'elle invente (les petits suprêmes de pigeon avec une sauce douce à la mondeuse), ou encore pour les plats des chefs étoilés qu'elle adapte à sa façon. «*Je simplifie tout ! Les recettes sont comme une partition que chacun est libre d'interpréter à sa guise. Un ingrédient de plus ou de moins, et elles deviennent votre morceau à vous*», justifie cette joueuse de piano passionnée, qui accompagne souvent les dégustations de fin de cours par une improvisation au clavier ■ **ARIANE SINGER**

Renseignements :

<http://www.atelier-cuisine-christine-rassat.com>.



Réouverture

*Nouvelle carte, nouveau décor
ouvert tous les jours
cuisine traditionnelle soignée
Menus Noël, réveillon et 1er janvier*

20 place gabriel fauré 74940 Annecy Le Vieux

04 50 23 09 90

www.le-clocher.com