

Les chefs ariégeois se forment à l'école Alain Ducasse

Date : 6 avril 2016

Media : <http://www.ladepeche.fr/>

image: <http://static.ladepeche.fr/content/media/image/large/2016/04/06/201604061537-full.jpg>



Le chef Laurent Barberot, élève de Ducasse, était à la Cité du goût et des saveurs pendant deux jours./DDM, N. C.

image: <http://www.ladepeche.fr/images/pictos/zoom.png>

La Cité du goût et des saveurs proposait hier et lundi la première formation de l'année destinée aux professionnels de la restauration. Laurent Barberot, formé à l'école d'Alain Ducasse, animait cette session.

«Le beurre, vous le faites noisette. Je vais rajouter l'ail, la chapelure verte et on posera la génoise sur l'agneau». Quand Laurent Barberot, élève d'Alain Ducasse, anime une formation à la Cité du goût et des saveurs de Foix, les dix chefs en face de lui redeviendraient presque des commis. S'ils ne connaissaient pas à l'avance le programme proposé par le chef, ils n'ont pas hésité à s'inscrire lorsqu'ils ont vu son nom.

Laurent Barberot a en effet intégré en 2009 la brigade d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, restaurant gastronomique trois étoiles, situé dans le palace parisien du même nom. Il a, depuis, rejoint le centre de formation d'Alain Ducasse. Pendant ces deux jours, il a proposé une dizaine de recettes, déclinées sur trois thèmes : brasserie, naturalité et entrée-plat. «Chaque plat proposé pendant ces deux jours mélange les thèmes entre eux, explique Laurent Barberot. Nous avons par exemple une soupe de homard, un gratin dauphinois et une cocotte de quinoa. Le premier rappelle évoque l'entrée-plat, le deuxième la brasserie et le troisième, la naturalité». Ce dernier concept, développé au Plaza Athénée, est imaginé autour d'une «cuisine plus allégée, plus saine», selon Laurent Barberot. Il donne l'exemple de la bisque de homard : «Avant, elle était très grasse dans les cuisines. Aujourd'hui, elle est faite à partir de bouillons et de ce qui inspire le chef lorsqu'il voyage».

La répercussion dans les cuisines ariégeoises

Avec cette formation, l'inspiration vient également aux dix chefs ariégeois présents pendant ces deux jours dans les locaux du centre de formation des apprentis. Chacun est venu chercher ce qui lui plait, en fonction de l'esprit de son restaurant. Laetitia Bicheyre, de l'établissement fuxéen La Cantine, vient pour la première fois. «On retrouve un esprit de *finger food* (littéralement «nourriture qui se mange avec les doigts», en anglais, N.D.L.R.) dans cette cuisine, qu'on peut proposer à l'apéritif. Cela me donne des idées qui pourront être appliquées dès la semaine prochaine», confie-t-elle. Marie-José Bru, chef des Sapins avec Gilles Sabatier, à Nalzen, est quant à elle une adepte des sessions proposées par la Cité du goût et des saveurs. «Même si on ne reproduit pas les recettes à la lettre, cela nous permet de suivre les tendances, de ne pas rester sur nos acquis», souligne-t-elle. Et sans doute, de compter sur l'affluence des amateurs de bonne cuisine dans les prochains jours.

Ducasse, un nom qui dépasse les frontières

Alain Ducasse est l'un des chefs les plus prestigieux de France (même s'il est devenu Monégasque en 2008). Il est en effet trois fois trois étoiles au Guide Michelin, grâce à ses restaurants «Le Louis XV» à l'hôtel de Paris Monte-Carlo, le «Alain Ducasse» au Plaza Athénée à Paris et le «Alain Ducasse at The Dorchester» à Londres. Les chefs de son centre de formation proposent régulièrement des sessions basées à Argenteuil et se rendent également dans les différents restaurants de France pour les aider à évoluer.