

# Les Bistrots Contemporains d'Alain Ducasse

## Les Bistrots Contemporains d'Alain Ducasse

Le prix du vainqueur du concours Euro-Toques consistait en un stage de trois jours sur le thème des Bistrots Contemporains d'Alain Ducasse. Le restaurateur gagnant n'était autre que Luigi Ciciriello, le grand metteur en scène étoilé de La Truffe Noire.

Après un déjeuner léger et en toute simplicité à la table du patron : Carpaccio de Bleue des prés avec râpée de truffe noire réalisé en salle par Luigi en personne, un petit dessert, café et en voiture pour Paris. Quatre heures de route, et nous voici dans le plus sympathique des hôtels d'Argenteuil, à deux pas des Ateliers de formation Ducasse.

Après un accueil très chaleureux autour d'un café-croissants, nous faisons connaissance du reste de l'équipe et de notre Chef de stage attiré, Christophe Marleix. Nous visitons les installations des 4 cuisines, toutes superbement équipées et nous officions par la suite dans la première cuisine professionnelle d'Alain Ducasse qui donne une réelle âme au bâtiment. Le Chef Marleix se révèle attentif, à l'écoute et très bon pédagogue. Tout était professionnel, bien rôdé jusque dans les moindres détails, bref une organisation qui se révèle être une vraie machine de guerre.

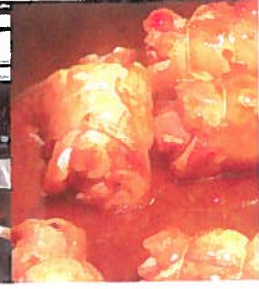


De de winnaar van de Euro Toqueswedstrijd mocht een driedaagse stage volgen over het thema 'Les Bistrot Contemporains d'Alain Ducasse'. De winnende restauranthouder was niemand minder dan Luigi Ciciriello, sterrenchef en drijvende kracht achter La Truffe Noire.

Na een lichte en eenvoudige maaltijd aan de tafel van de chef – carpaccio van Bleue des prés met geraspte zwarte truffel (klaargeemaakt in de zaal door Luigi zelf), een dessertje en koffie – vertrekken we richting Parijs. Vier uur later komen we aan in een van de gezelligste hotels van Argenteuil op een boogscheut van het Ducasse opleidingscentrum.

Na een heel hartelijk onthaal met koffie en croissants maken we kennis met de rest van het team en met onze erkende stagemeester, Christophe Marleix. We bekijken de

apparatuur in de vier prachtig uitgeruste keukens en gaan dan aan de slag in de eerste professionele keuken van Alain Ducasse, die dit gebouw echt karakter geeft. Chef Marleix is attent, luistert aandachtig en blijkt een heel goede leraar. Alles verloopt professioneel en is tot in de puntjes geregeld. Kortom, een organisatie die loopt als een goed geoliede machine.



Nous redécouvrons les grands classiques de la cuisine de brasserie avec des touches indiscutablement méditerranéennes. Cette transmission du savoir par la formation va plus loin que l'application de bonnes recettes. Il permet à chaque participant d'optimiser la qualité, la productivité et le rendement dans une méthodologie spécifique à la cuisine dite de bistrot par des recettes adaptées selon le type d'établissement. On s'adresse ici à des chefs de cuisine ou à des cuisiniers confirmés maîtrisant parfaitement les bases techniques de la cuisine. Cela m'a permis aussi de découvrir un Luigi très participatif et aussi à l'aise pour châtrer les écrevisses que pour réaliser une sublime pâte à choux. Sa connaissance parfaite du produit, de l'origine à l'histoire des recettes, a laissé parfois Christophe Marleix bouche bée.

■ J.C.

We herontdekken de grote klassiekers uit de brasserie-keuken met typisch mediterrane toetsen. Kennis doorgeven via een opleiding gaat veel verder dan lekkere recepten aanleren. Dankzij deze manier van werken liggen een optimale kwaliteit en productiviteit en een maximaal rendement binnen handbereik voor iedere deelnemer, via bereidingswijzen die typisch zijn voor de 'bistrokeuken' en recepten die zijn aangepast aan het soort restaurant. Deze opleiding is bedoeld voor chef-koks of ervaren koks die de basistechnieken perfect onder de knie hebben. Zo leerde ik Luigi ook eens van een andere kant kennen: hij deed lustig mee en kreeften schoonmaken ging even vlot als een overheerlijk soezendeeg bereiden. Zijn perfecte kennis van de producten, van hun oorsprong tot de geschiedenis van de gerechten, deed zelfs Christophe Marleix af en toe versteld staan.

■ J.C.



