

## Alain Ducasse forme des chefs de bateaux sur un yacht à Cap d'Ail!

Publié le mercredi 24 avril 2013 à 07h10



Cours de cuisine... dans la cuisine d'un yacht ! Une mise en condition pour l'institut Ducasse Éducation qui forme des chefs qui vont travailler une saison en Méditerranée sur de gros bateaux privés. Eric Dulière

**Le groupe Alain Ducasse occupe pour trois jours un yacht du port de Cap-d'Ail pour une série de formations pratiques destinées aux professionnels de la restauration**

Top Chef sur un bateau ? L'ambiance est là... Mais les candidats sont ici, tous des professionnels.

Des chefs de cuisine venus se former aux bons gestes et techniques pour cuisiner à bord de grands bateaux privés. Jusqu'à ce soir, c'est à bord du dispendieux White Rose of Drachs (qui mouille au bout du port de Cap-d'Ail) que Ducasse Éducation dispense ces cours. Une sorte de *master class* de trois jours imaginée par l'entité formatrice du groupe du chef monégasque Alain Ducasse. Pour cette session, ils sont cinq. Diverses nationalités. Entre trente et quarante ans. Et passeront la saison dans la cuisine de yachts prestigieux !

« **Compléter l'expertise** »

« *L'idée est de proposer une formation au plus proche des professionnels qui vont démarrer leur saison en Méditerranée. Pour compléter l'expérience et l'expertise de ces chefs et mettre en valeur les techniques du groupe Alain Ducasse* » note Isabelle Rio qui dirige le centre de formation Ducasse et présente pour cette première session en Principauté.

Coût du stage : 1.360 euros pour trois jours. Pour ce tarif, le décor du méga yacht compte. La cuisine du *White Rose of Drachs* est presque aussi vaste que celle d'un restaurant. Pratique pour le chef formateur d'hier, Rui Martins, à la tête de la brigade à former qui dans un « fran-glais » de circonstance, distille ses conseils. Atelier du jour : la finger food. « *Ce sont des petites bouchées qui demandent beaucoup de technique mais qui peuvent permettre de s'adapter pour faire des menus de fête, quand il s'agit d'organiser des repas pour un grand nombre de personnes à l'occasion d'une réception sur un bateau par exemple* ».

Plus généralement, les élèves découvrent les fondements de la cuisine d'Alain Ducasse : sain, beau et bon avec une préférence pour les produits de saison et l'agriculture raisonnée. Et repartent avec quelques conseils pour savoir maîtriser l'approvisionnement, capital sur un bateau qui navigue !

Chaque année, le groupe Alain Ducasse forme 1 500 professionnels au cours de stage dispensés principalement au siège de Ducasse Éducation à Argenteuil.

Et l'opportunité de revenir faire des stages en Principauté devrait se représenter prochainement...