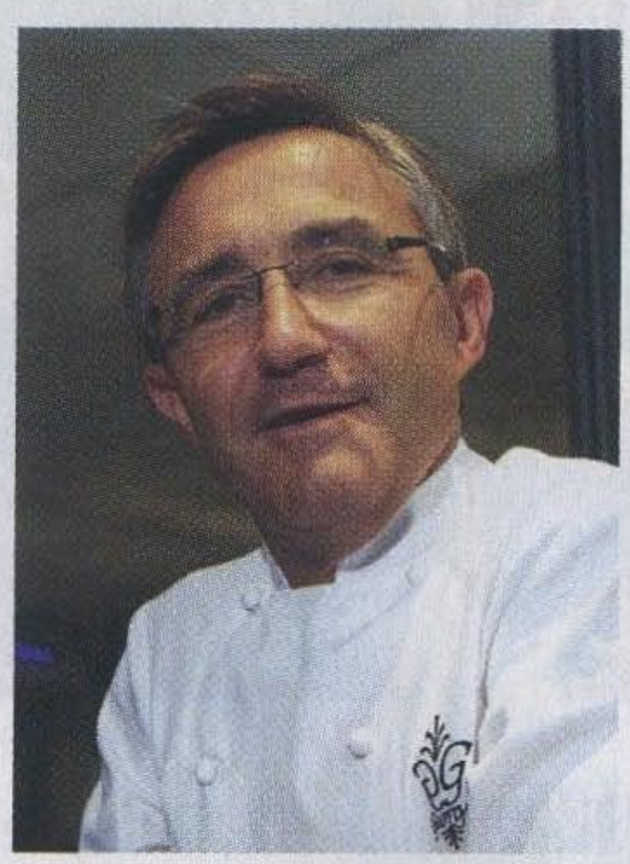
COURS GABRIEL

L'atelier culinaire de Laurent Clément

L'idée ne manque pas de génie et fera sans doute tache d'huile dans une restauration qui cherche à se refonder sur des bases novatrices. Jouant sur la renommée du Grand Monarque, Bertrand Jallerat et Laurent Clément se sont associés pour ouvrir une école de cuisine nouvelle formule. Conçu comme un atelier culinaire où n'est pas seulement enseignée la réalisation de recettes, mais aussi la dimension culturelle du repas, Cours Gabriel se veut un lieu d'initiation au goût et un temple dédié à l'éveil sensoriel. Laurent Clément lance là un nouveau concept qui devrait bousculer l'apprentissage culinaire. Installé dans un décor de verrière et poutrelles métalliques style Eiffel, le cadre bouscule autant qu'il rassure. Voici un projet plein d'avenir. Il s'agit en effet de créer un contexte de cuisine comme à la maison, où l'on apprend à préparer à manger, mais façon table d'hôte, où l'on s'assied ensemble pour partager le repas. Un centre d'éducation gustative fondée sur l'échange et la convivialité qui entend redonner à la cuisine toute sa place dans la société.



Conditionnés par la trilogie industrie agroalimentaire-pub-grande distribution, quand ils ne sont pas pris en otages par la malbouffe, beaucoup de nos concitoyens ne savent tout simplement plus manger. Jallerat et Clément prétendent redonner à ceux qui le veulent les moyens de retrouver l'usage de leurs sens. Et puisque, comme le dit le « gastrosophe » Jacques Puisais, « *avaler sans goûter n'est que ruine du palais* », Cours Gabriel ouvre l'ère du renouveau gastronomique. Ainsi peut-on opter pour plusieurs types de cours, collectifs ou individuels, adaptés au niveau et au besoin de chacun : « Sur le pouce » propose de réaliser un plat en soixante minutes à l'heure du déjeuner, entre 12 h 30 et 13 h 30 (26 € par personne), « Classique maison », de 15 heures à 18 heures, permet de réaliser différents styles de plats et pâtisseries et de les déguster en fin de cours (56 €), « Le marché du chef », de 9 heures à 15 heures, consiste à accompagner Laurent Clément sur le marché local et à élaborer un menu de saison avec les produits choisis (100 €). Enfin, « Les p'tits chefs », le mercredi de 9 h 30 à 12 heures, initie les enfants de 6 à 12 ans à un exercice sucré ou salé (30 €). Sur demande, Cours Gabriel peut être privatisé et transformé en table d'hôte le temps d'une démonstration de cuisine autour d'un déjeuner ou d'un dîner. Une nouvelle manière de se réapproprier l'art de déguster. ■

Cours Gabriel, 11, rue Gabriel-Péri, 28000 Chartres. Tél. : 02 37 99 25 48. Cours à 26, 30, 56 et 100 € par personne. cours.gabriel@orange.fr