

CATÉGORIE GRAND LUXE LA CRÈME DES CHEFS

Avec les leçons des stars de la gastronomie régionale, vous profiterez non seulement du contact avec ces « grands », mais aussi d'environnements prestigieux.



Nicolas Frion, du Chapon Fin, avec un élève.

INVITEZ-VOUS CHEZ FRANCK SALEIN, qui officie aux Sources de Caudalie et dispense, deux samedis matin par mois, trois heures de démonstration dans sa cuisine école, en prélude à un déjeuner dégustation partagé.

Direction le centre de Bordeaux et l'une de ses tables les plus réputées : le Chapon Fin. Le jeune Nicolas Frion y organise régulièrement, dans le cadre de L'École des Saveurs, des matinées à thème, les mercredis et samedis, autour des poissons de l'estuaire, des menus de saison, des crustacés, des spécialités du Sud-Ouest, des volailles ou des tapas. À l'issue des cours, dispensés dans une vraie cuisine d'application, il remet aux participants un livret de recettes qui pourra leur servir d'antisèche !

Dans l'adorable village médocain de Bages, la brigade de Thierry Marx, l'une des étoiles les plus médiatisées de la gastronomie hexagonale, vous attend pour des stages véritablement haut de gamme. Sous la direction de Jean-Luc Rocha, Meilleur Ouvrier de France, bras droit du Bruce Willis des fourneaux, vous vous initierez à une cuisine pas forcément facile à réaliser chez soi, mais qui apporte des règles de base que l'on peut exploiter à son échelle, pour davantage de saveur et de modernité dans l'approche des produits.

Dans les Landes, on ne présente plus Michel Guérard, l'un des pères de cette fameuse nouvelle cuisine, qui avait compris avant les autres l'essentiel besoin de légèreté inhérent à notre époque. Aux Prés d'Eugénie, les cours de cuisine s'appellent « Parlez-moi d'amour » ou « Je t'offrirai des perles de pluie » : des sessions ou la cuisine minceur active, le foie gras dans tous ses atours, ou « la grande cuisine gourmande » s'accompagnent de mille détails raffinés, de surprises « maison » ou d'initiation œnologique où l'on tutoie les anges ! Une escapade à « l'Université » Guérard laisse d'impérissables souvenirs... Des cadeaux dont on se souvient forcément. ■ **Martine Crespin**

SÉJOURS GOURMANDS AMBIANCE TERROIR ET COIN DU FEU

Pourquoi ne pas s'octroyer un week-end prolongé pour découvrir la truffe et ses mystères ? Chambres d'hôtes cosy, marché aux truffes de Saint-Alvère, en Dordogne, préparation des repas chez un trufficulteur qui vous révélera quelques-uns des secrets du diamant noir et vous entraînera dans son domaine, pour le « cavage » (recherche de la truffe). Carrément dépaysant...

À moins que vous ne préfériez le séjour « tout canard », à Sorges, en Périgord Blanc, ou un stage culinaire classique, à base des plus beaux produits des marchés locaux, effectué en maison d'hôtes à Paulin, en Périgord Noir. Le véritable stage de foie gras à la ferme a ses inconditionnels : ambiance conviviale, visite des marchés, achats, préparation, dégustation et chacun repart le coffre lesté de quelques bocaux gourmands qui régaleront la famille, durant les repas de fin d'année. Gastronomie, patrimoine et qualité de vie se mêlent harmonieusement, l'espace d'un mini-séjour qui, outre le fait de se familiariser avec des produits et des traditions parfois oubliés, permet de rencontrer des amateurs avec qui partager de vrais moments de convivialité.

À l'ombre de l'airial landais, des producteurs de canard gras et d'armagnac se sont associés pour proposer des séjours de 3 jours et 2 nuits en chambres d'hôtes garanties pur charme (Le Poutic à Créon d'Armagnac) : après le Floc de Gascogne, et l'habillage réglementaire pour accéder aux salles de travail, place aux choses sérieuses : découpe, préparation, mise en bocal, salage du confit...

Dans le panier emporté à l'issue de ces journées gourmandes, verrines de foie gras, rillettes de pâté landais et confit, pour réchauffer les longues soirées d'hiver. ■ **Martine Crespin**



La truffe, diamant noir du Périgord.

Sites gourmands :

www.tourisme-aquitaine.fr - www.visitperigord.com
www.michelguerard.com - www.chapon-fin.com
www.sources-caudalie.com - www.cordeillan-bages.com
www.dordogne-perigord-tourisme.fr