

Jean-Pierre Jacob, chef étoilé du Bateau Ivre

« Pour faire la meilleure des cuisines, il faut laisser l'instinct et le palais commander »

Les cours de cuisine ont repris au Bateau Ivre. Depuis plus de cinq ans, Jean-Pierre JACOB, grand chef Relais & Châteaux, deux étoiles au Michelin, ouvre les portes de sa cuisine, pour une immersion totale dans les coulisses de son restaurant du Bourget-du-Lac. « Les cours de cuisine me permettent de rencontrer des personnes de tous les horizons, pouvoir créer une alchimie entre un professionnel et des amateurs, de pouvoir faire communiquer ces personnes ensemble alors qu'elles ne se connaissent pas, dans une ambiance hyper conviviale », explique Jean-Pierre JACOB, qui en profite pour faire découvrir sa cuisine particulièrement raffinée, à travers ses propres recettes. « Ce qui les amène ici, c'est avant tout l'amour de la cuisine. Le but, c'est aussi de leur montrer que 90% du travail est réalisé en amont, par rapport à une assiette finie. On leur montre, de A à Z, tous les

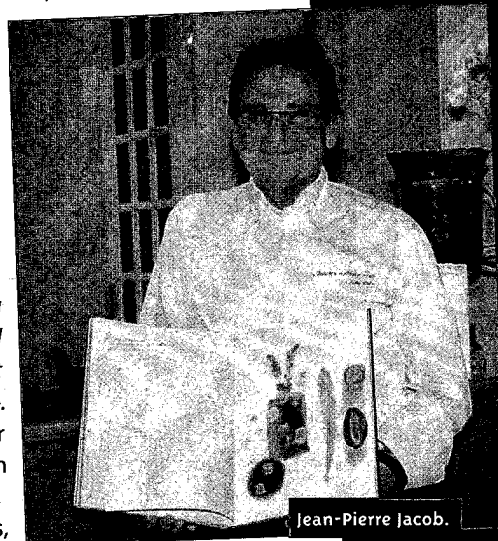
détails par lesquels il faut passer pour réaliser une recette qui a du goût ». Un aspect très important du cours de cuisine, auquel tient particulièrement le chef doublement étoilé.

Aux côtés de ses hôtes d'une matinée, Jean-Pierre JACOB aborde également l'importance de la gestuelle. « On l'acquiert surtout par la répétition. Je pense qu'en cuisine, ce que l'on peut regretter chez les jeunes d'aujourd'hui, c'est qu'ils ne veulent pas avoir ce côté répétitif. Ils pensent que ce n'est pas nécessaire... c'est pour cela que ce métier, que ce soit dans l'amateurisme ou dans le professionnalisme, relève d'un énorme travail d'abnégation, de concentration, de rigueur et de répétition. Une fois que la gestuelle est là, le goût commence à se former ».

Le chef tient avant tout à ce que ses cours, dispensés entre 9h et 11h30, restent ludiques. « Quand on fait un cours, il ne faut pas se

prendre au sérieux ! On leur apprend à réaliser une recette le plus simplement possible, tout en sachant que je ne suis jamais mes notes : une recette, c'est quelque chose de figé, alors que la cuisine ne l'est pas. Pour faire la meilleure des cuisines, il faut laisser l'instinct et le palais commander ». Oubliez, donc, la peur de pousser la porte d'un établissement étoilé.

En plus de ses cours, Jean-Pierre JACOB a tenu à dévoiler 58 de ses recettes, de l'entrée au dessert, dans un livre illustré (éditions ALTAL). « Il n'y a pas de recettes cachées : on ne va pas mourir avec, alors autant les transmettre », termine Jean-Pierre JACOB. Il n'y a plus qu'à enfiler son tablier, et se mettre derrière les fourneaux, avec ou



Jean-Pierre Jacob.

sans chef !

Le prochain cours de cuisine devrait se dérouler le 14 décembre. Cours : 75 euros ; avec le déjeuner : 150 euros. Réservation obligatoire : 04 79 25 00 23.

L'Assiette Savoyarde, France Bleu Pays de Savoie

La gastronomie est aussi sur les ondes

Depuis quatre ans, l'émission **L'Assiette Savoyarde, sur France Bleu Pays de Savoie, fait la part belle à la cuisine et aux produits des deux Savoie.** « Avec le temps, l'Assiette Savoyarde a évolué. Au départ, c'était des auditeurs qui partageaient des recettes. Le tout était complété par l'intervention d'un producteur local, la chronique de Mercotte et la Table des chefs (N.D.L.R.: reportage au cœur d'un restaurant des Pays de Savoie). Le concept a ensuite évolué avec la présence d'un chef cuisinier qui échange avec les auditeurs pendant une demi-heure. Aujourd'hui le format est le même, mais on a ouvert l'émission aux autres professionnels des métiers de bouche,

comme les pâtisseries ou les chocolatiers par exemple », explique Serge CARBONELL, animateur de l'émission. Le mot d'ordre de l'Assiette Savoyarde ? Simplicité. « Les chefs se mettent d'eux-mêmes à la portée des auditeurs. Aujourd'hui, les gens veulent de plus en plus pouvoir cuisiner de bonnes choses tout en voulant qu'elles soient simples à réaliser. Il y a un vrai échange entre le public, en quête de conseils, d'astuces, et les chefs ou les producteurs locaux, le tout en lien avec la thématique du jour », continue-t-il. Du lundi au vendredi, de 10h à 11h, Serge CARBONELL fait intervenir chefs et producteurs locaux avec les auditeurs, créant ainsi du lien entre les trois parties. « Par

exemple, une personne va demander au chef des conseils sur l'utilisation d'une épice, d'un ingrédient. Le chef va répondre en citant son producteur, ou inversement. Il y a quelque chose qui se crée entre les trois, ce qui rend l'émission vivante. De plus, on a le sentiment d'avoir rempli notre mission quand des professionnels nous rappellent par la suite pour nous dire qu'ils ont dû refuser du monde à midi quand ils sont passés le matin au studio, ou qu'ils ont eu des clients qui leur ont dit être venus après avoir découvert leur activité », explique l'animateur. La station compte environ 100 000 auditeurs par jour selon

l'organisme Médiamétrie.



Serge Carbonell anime l'Assiette Savoyarde du lundi au vendredi, de 10h à 11h.