

Lundi 11 janvier 2010

Ecole de cuisine Alain Ducasse

# NEWSLET DU CLUB



## CARREFOUR DAUPHINE Club d'Affaires

### Quand Carrefour Dauphine met la main à la pâte...



On aurait pu trouver mille autres « accroches ».  
Quand Carrefour Dauphine fait sa cuisine ou : va aux fourneaux,  
ou encore, pas de casse chez Ducasse, au bonheur des Chefs,  
La tocade des toques, du riffi sur les pianos...



Bref, ce n'est pas l'imagination qui aurait fait défaut. En revanche, les mots pourraient manquer pour décrire cette soirée. Tant l'ambiance fut surréaliste. Il n'y a que l'excellence pour transcender la parité et nos freins à « rompre la glace » à ce point.

#### L'égalité par le tablier

Prenez un groupe d'hommes et de femmes, à peu près uniformément répartis, des anciens de Dauphine, quelques amies et amis de provenances diverses, sortant du froid hivernal piquant en ce lundi soir, encore un peu fatigués des libations post deux mille neuvième et pré-deux mille dixième et faites les pénétrer

dans l'antre d'un grand nom de la cuisine. Secouez légèrement, arrosez d'une coupe de champagne, scindez en trois groupes tirés au sort, placez les devant trois superbes pianos, revêtez les d'un joli tablier siglé et mettez les au boulot pour qu'ils fassent leur propre dîner. Une prouesse ? Non, tout simplement un art. L'art d'un grand nom : Alain Ducasse. L'art d'avoir choisi et formé de remarquables disciples, capables d'apprendre la cuisine aux plus rebelles et étonnés d'entre nous...





## Une ambiance à nulle autre pareille

C'est ça le miracle : on ne peut qu'adhérer, se prendre au jeu, l'habit fait le mitron. On écoute, boit les paroles - et accessoirement encore un peu de ce si bon vin blanc après le Champagne - des Chefs extraordinaires et si proches de nous à ces moments.

**Romain Corbière** au Risotto d'entrée et qui nous fit découvrir les subtilités de la découpe des artichauts qui, ce soir-là, n'était pas « Un plat de pauvres où tu en as plus dans ton assiette après l'avoir mangé qu'avant... » comme le disait Coluche.

**Sébastien Serveau** à la préparation de ce superbe filet de daurade meunière aux petits légumes craquants de saison... Une ambiance recueillie et studieuse.

Et **Jérôme Rioux** à la subtile construction de « l'Exotique » : plus qu'un dessert, une émotion.

## Une mobilisation sensuelle ?

Le premier étonnement passé, les vestes enlevées, les tabliers noués, l'oreille attentive, les mains expertes à couper, touiller, modeler, presser, agiter et mille autres choses encore, ce furent nos nez qui nous ont guidés subrepticement vers les autres lieux de délice.

Toutes papilles dilatées, les uns et les autres s'éclipsaient discrètement d'une cuisine, d'un atelier à l'autre. Comparant, s'informant, rivalisant de superlatifs sur leur terrain de jeu, buvant encore un petit

verre au passage... Tant de saveurs fugaces mais imprimant les mémoires. Parfums, bruits, rires, échanges, tout devenait plaisir. Rare. Précieux.



Et le repas vint. Plaisir amplifié par le sentiment du devoir accompli

Presque à regret, nous quittons nos fourneaux. Une salle extérieure, transparence étonnante de janvier, généreusement chauffée (heureusement). Chacun s'installant sans protocole mais d'humeur guillerette. Quelques mots du Président qui n'avait pas préalablement démerité sur l'expression légendaire de sa convivialité exacerbée - merci Lyse pour ce reportage photographique qui me vaudrait en d'autres circonstances quelques remarques sûrement déplacées - et ce fut le relatif silence qu'impose la dégustation attentive de l'excellence. Celle de notre propre travail, certes subtilement et délicatement amendée par les Chefs. Onctuosité et simplicité du risotto - l'art n'est-il pas de donner l'apparence du simple aux choses les plus difficiles à réussir ? - finesse des filets de daurade alliée aux parfums et aux craquants des petits légumes cuits séparément et enfin, douceur d'un dessert dont chaque bouchée libère en bouche mille arômes successifs et fragiles. Un rêve vous dis-je. Insistons également sur les remarquables vins - en quantité rai-





sonnable – la gentillesse de l'ensemble du personnel dont on avait l'impression qu'il faisait la fête aussi avec nous et sur les Chefs, encore avec nous jusqu'à la remise des cadeaux et diplômes qui couronnèrent cette soirée de légende.

#### La morale de l'histoire ?

Je ne résiste pas à en proposer une : la qualité engendre le succès. Le plaisir vécu ensemble crée la convivialité et donne

du bonheur. Je crois que chacun, ce soir-là est reparti léger, heureux, comme apaisé par ce que nous avons bénéficié d'une soirée préparée et réalisée par des acteurs de grande qualité. Nous avons appris un peu de cuisine et beaucoup de partage, d'écoute et de découverte. C'est ça aussi la magie du tablier !

Merci à tous ceux qui ont construit cet espace et le font vivre. Merci à **Jennifer Bunan** qui nous a accueilli « comme à la maison » et merci à **Béatrice Lanson Villat** – Présidente de Féminin Pluriel - de sa recommandation, comme quoi : hors des réseaux, point de salut.

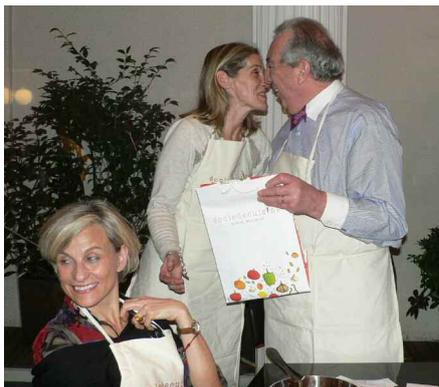
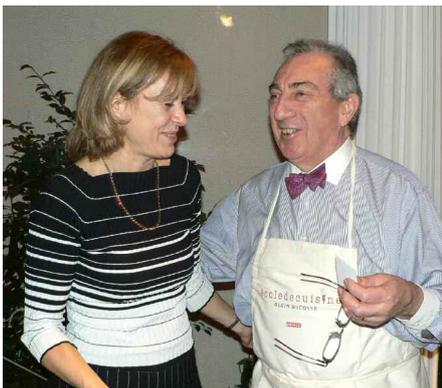
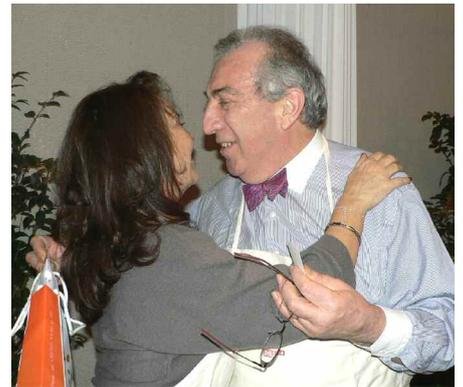
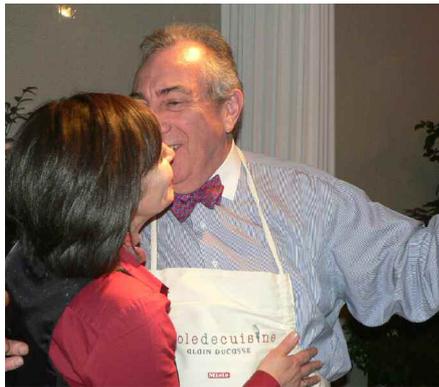
Alors, à bientôt dans d'autres cuisines ?  
Sûrement. En attendant, nous nous retrouverons au Raphaël, notre cantine habituelle (!) le 1<sup>er</sup> février prochain où nous recevrons Monsieur le Ministre Hubert Védrine.

Éclectique, vous avez dit éclectique ? Comme c'est éclectique.

Bien amicalement.

Hervé Lassalas, Président

“ **Y aurait-il un certain favoritisme pour le Président !!!** ”



et pour quelques photos de plus...



Correction : Christine Buratto  
c.buratto@yahoo.fr

Mise en images et en pages :  
Lyse Sieb sieb.l@orange.fr



## Prochain dîner de Carrefour Dauphine

Le 1<sup>er</sup> février à 20 heures, à nouveau au Raphaël,  
où nous recevrons Monsieur le Ministre Hubert Védrine.

Présidence : Hervé Lassalas - [pluriclub@orange.fr](mailto:pluriclub@orange.fr) - [www.pluriclub.fr](http://www.pluriclub.fr)  
Carrefour Dauphine - Association Loi de 1901- 47, rue Perronet - 92200 Neuilly-sur-Seine  
Tél : 01 46 24 42 21 - Fax : 01 46 24 88 09 - [www.carrefourdauphine.com](http://www.carrefourdauphine.com)