

## EMMANUEL LACAILLE

# A vos couteaux !

Parce qu'il n'en existait pas encore dans les environs, Emmanuel Lacaille, un ancien chef du groupe Ducasse – il a travaillé cinq ans au Louis XV, à Monaco, et trois ans pour le centre de formation professionnel et l'école grand public de la toque multi-étoilée, a eu la bonne idée de combler ce manque. Depuis début juillet, sa cuisine dernier cri est installée dans le showroom du cuisiniste Maury Création, à Fréjus. Dans cet espace moderne, il divulgue ses petits secrets de grand chef. Pendant 3 ou 4 heures, par groupes de sept personnes au maximum, les apprentis se prêtent aux joies de l'exercice et élaborent ensemble des préparations préliminaires au dressage des plats, qu'ils dégusteront ensuite sur place, accompagnés d'un verre de vin de la région. Le chef Lacaille a mitonné un programme alléchant autour de six thèmes (entrées et plats étoilés, base de la cuisine, tendance dans l'assiette...), pour apprendre à réaliser des pièces



cocktails, à épater ses invités avec un café gourmand, ou à façonner des pâtes fraîches, et reproduire facilement tous ces gestes à la maison. Pour un démarrage en douceur, misez sur le cours Au marché en marchant. Le chef emmène ses disciples au marché de la Poste, à Fréjus-Plage, afin de choisir des produits de saison pour les cuisiner à l'atelier. A vous de jouer ! Cours : 85 et 98 €.

➤ **L'Atelier Lacaille, 943, avenue de Provence, Fréjus. 06-50-33-40-82.**  
[www.atelier-lacaille.fr](http://www.atelier-lacaille.fr)