

# DANDY

"La mode se démode, le style jamais" (Coco Chanel)

## CULTE

*Richard Burton*

## LIFESTYLE

*Range Rover Sport*

## WEEK-END

*Venise intime*

## EVASION

*Au Laos dans  
les bras du Mekong*

## STYLE

*Phineas Cole*

*Douglas  
Fairbanks Jr.  
Une élégance  
naturelle*

LES ANNÉES  
10 ans  
d'effervescence  
FOLLES

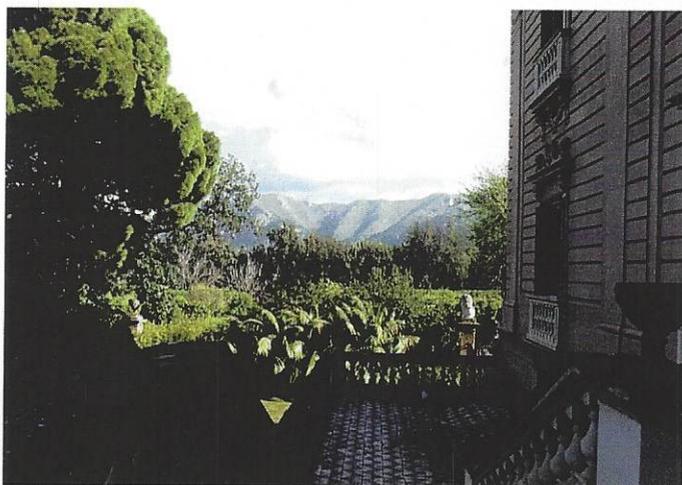
ET AUSSI  
*Fujiita, le Calvados, Carthage,  
Lancia Thema, Emanuel Berg,  
Daniel Crémieux, Marc Guyot...*

L 16894 - 46 - F: 700 € - RD



## LES TENDANCES D'ALBERT NAHMIA

*Les cours de cuisine, dernier loisir à la mode*



La Villa Tasca

La première émission culinaire télévisée était présentée par Raymond Oliver et la speakerine Catherine Langeais en 1953. L'émission « Art et Magie de la cuisine » a duré plus de vingt ans. Une création qui devait connaître une heureuse destinée : Julia Child aux États-Unis, Michel Oliver, Michel Guérard, Joël Robuchon... *Top Chef*, *Master Chef*, magazines, blogs et livres de recettes ont pris le relais et multiplié les offres en tous genres.

Parmi les derniers loisirs à la mode, prendre des cours de cuisine auprès des plus grands Chefs ou dans des écoles de cuisine autrefois réservées à des professionnels, est on ne peut plus tendance. Sont-ils des « gourmands ou mieux des friands », comme disait Alexandre Dumas ? Sont-ils attirés par la « science de la gueule », comme disait Montaigne ? Ou sont-ce tout simplement quelques amphitryons éprouvant le besoin de recevoir chez eux des amis ? Peut-être sont-ils tout cela à la fois, ou plus encore à la recherche de nouveaux amis.

L'École du Cordon Bleu fut la première à accueillir les amateurs, puis ce fut Lenôtre. Des hôtels de luxe s'y sont mis, tels le Ritz Escoffier, La Côte Saint-Jacques à Joigny, ainsi que des restaurants et des Chefs, comme Alain Ducasse et sa nouvelle école qui comprend quatre élégantes cuisines. Des cours se sont mis en place en province et à l'étranger pour se pencher sur des saveurs exotiques. A l'hôtel La Maison Arabe à Marrakech, Fabrizio Ruspoli organise dans un superbe riad des cours de cuisine marocaine. Des brochures gastronomiques ont commencé à apparaître chez les agents de voyage. Depuis peu, l'offre s'aristocratise. Bernard Magret avait déjà ouvert les portes de ses châteaux du Bordelais, *Château Pape Clément*, *Fombrauge*, *la Tour Carnet*... en habillant de luxe la découverte des vins.

### AU CŒUR DE LA SICILE : UNE COOKING CLASS VRAIMENT CLASSE

Certains voyages marquent plus que d'autres, ainsi en est-il du dernier séjour en Sicile organisé par Massimo Mori et le comte Giuseppe Tasca, administrateur de l'immense domaine viticole de *Regaleali*.

A une heure quinze de Palerme, *Sclafani Bagni*, l'école de cuisine fondée en 1989 par la Comtesse Anna Tasca Lanza, s'est établie dans une ancienne ferme entièrement restaurée, *Casa Vecchia*, nichée au cœur du domaine de *Regaleali*, 500 hectares comprenant 400 hectares de vignes représentant une vingtaine de cépages. Reprise par sa fille Fabrizia, cousine de Giuseppe, l'école dispose d'un jardin potager et de tous les produits de la ferme sur laquelle s'appuie la

cuisine qui y est enseignée, une cuisine simple, de terroir et de saveurs, mettant à l'honneur de vieilles recettes de Sicile, tels les *frittata con fave* (omelettes aux fèves et à la menthe fraîche), la *cassata*, *l'involtini* d'aubergine, et des desserts, comme les *cannolis* (beignets sucrés fourrés de crème parfumée), sans oublier le pain, les pâtes et les poissons. L'école connaît un franc succès, essentiellement auprès du public américain et anglo-saxon, grâce au travail de fond mené par Anna et Fabrizia auprès de stars de la gastronomie tels Julia Child, Alice Waters et Jamie Oliver. Il faut dire que Fabrizia est charmante, parle un anglais et un français impeccables, et que les cours sont assortis d'une offre on ne peut plus séduisante : hébergement dans un cadre majestueux, visite du domaine, dégustations diverses : des vins (les meilleurs de Sicile) et des mets, des produits du cru, huiles d'olive, sublimes, charcuteries, fromages, confitures... et à Palerme la découverte du magnifique palais familial *Villa Tasca* (pur XVIIIème) et de ses jardins, parmi les plus beaux de l'île, plantés d'espèces méditerranéennes et tropicales.

Outre la qualité de l'enseignement, ce qui rend cette expérience unique est la qualité de l'accueil, simple, généreux et authentique, qui est l'apanage des grands. En soi une belle leçon de vie. □