

TRAVAIL LE BURN-OUT (ET COMMENT L'ÉVITER)

L'EXPRESS

L'EXPRESS

N° 3264 semaine du 22 au 28 janvier 2014

LEXPRESS.fr

BEAUNE

et ses environs

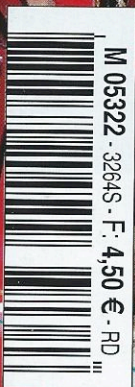
ÉDITION
SPÉCIALE
12 PAGES

Nos **60** meilleures
adresses gourmandes

Les commerçants d'exception
Les meilleurs cours de cuisine
Les tables à ne pas manquer

AVEC
france
info

ARNAUD FINISTRE POUR L'EXPRESS



EXPRESS @ ROULLARTSA

Beaune **A l'école des chefs**

A. FINISTRE



EXPATRIÉES Marjorie Taylor et sa fille, Kendall Smith Franchini, au Cook's Atelier.

L'atelier au goût d'Amérique

Marjorie Taylor a quitté l'Arizona pour rejoindre sa fille en Bourgogne. Désormais, elle enseigne ici ses recettes et son savoir-faire.

« Je suis née du mauvais côté de l'Atlantique ». Marjorie Taylor ne s'en cache pas : cette chef américaine a trouvé en Bourgogne sa terre d'adoption. Arrivée, en 2008, pour se rapprocher de sa fille Kendall, qui avait élu domicile en France, cette « cook star » a quitté sa table de Phoenix, le Ruby Betterave Gourmet, pour démarrer une nouvelle vie de ce côté-ci de l'océan. Depuis son arrivée en ville, elle s'est fait connaître avec son atelier de cuisine où elle divulgue tours de main et petits secrets. A l'étroit dans son local de la rue Maufoux, elle vient d'investir une superbe bâtisse du XVII^e siècle, rue de Lorraine, transformée avec sa fille et son beau-fils, Laurent Franchini, en un lieu consacré aux mets et aux vins. Désormais, en plus de son Cook's Atelier installé au premier étage, une boutique de vins et d'arts de la table se dévoile au rez-de-chaussée. Sur les éta-

gères ? Des bouteilles originales, mais aussi des couteaux de cuisine et des planches à découper chinés, des casseroles en cuivre, sans oublier quelques produits prêts à cuisiner, comme les huiles de l'Huilerie Beaujolaise. Côté cours, Marjorie, secondée par sa fille, décidément partout, garde le même rythme : le mercredi et le samedi, le tandem fait le tour des producteurs du marché avec les élèves, avant d'embrayer, dans une ambiance conviviale, sur la leçon et la dégustation. Au programme : des recettes du marché, simples et faciles à reproduire, comme une salade d'asperges et œuf poché, un filet de canard aux fèves et une tartelette aux fraises gariguettes. Mieux encore, l'équipe est fière d'accueillir la première antenne slow-food beaunoise. 250 € par personne.

► **The Cook's Atelier et AP Wine, 43, rue de Lorraine. 03-80-24-61-80. www.thecooksatelier.com**

Une toque à la maison

Thomas Le Courbe

C'est pour entretenir des rapports plus proches avec ses clients que Thomas Le Courbe, cuisinier passé entre autres par la Maison Lameloise, s'est lancé dans l'aventure. Il donne également des cours en petit comité. A partir de 34 € par personne.

► **06-61-82-12-99.**

www.toma-cuisine.fr

Jean-Luc Rosier

Les classiques français inspirent ce cuisinier. Il mitonnera chez vous ses meilleures recettes : gougères farcies au soumaintrain, pâté en croûte façon Alexandre Dumaine...

Menus : à partir de 65 €.

► **06-14-21-59-14.**

jlr-cuisineadomicile.fr

L'Or en chef



Laure Fuhrmann (photo) se propose d'exercer ses talents dans votre cuisine : achats, réalisation du menu, service, vaisselle... elle s'occupe de tout ! A partir de 45 € par personne.

► **06-88-58-59-63.**

www.lorenchefadomicile.com

Redouan Ez Zaher

Le Bourguignon, qui a travaillé dans de nombreux restaurants gastronomiques, intervient en tant que traiteur et cuisinier à domicile. Il dispense aussi des cours pour tous les niveaux.

► **06-52-71-16-47.**

www.beaune-traiteur.fr

USTENSILES DE CHOIX

Des couteaux en céramique Kyocera, les traditionnels Opinel et Sabatier, les robots Magimix, les moulins Peugeot... Vous voilà dans la Mecque des cuisiniers, sise sur la place Carnot depuis 1960. François Laronze met un point d'honneur à y abriter ce qui se fait de mieux, mais aussi des gadgets insolites, tel cet extracteur de jus de citron, à planter directement dans le fruit...

► **Maison Laronze, 4, place Carnot. 03-80-22-12-16. www.lamaisonlaronze.fr**