



Marjorie Taylor (au centre), avec sa fille, Kendall Smith Franchini, et son gendre, Laurent Franchini, à Beaune, en Côte-d'Or, le 18 novembre.

BEAUNE chère.

LA CHEFFE AMÉRICAINE MARJORIE TAYLOR ANIME DEPUIS 2008 EN BOURGOGNE UN ATELIER DE COURS DE CUISINE FRANÇAISE. AVEC L'AIDE DE SA FILLE ET DE SON GENDRE, ELLE A DÉVELOPPÉ UN PROGRAMME D'IMMERSION CULINAIRE GLOBAL, INCLUANT UN MAGASIN GÉNÉRAL CONSACRÉ À LA GASTRONOMIE ET, DEPUIS LA CRISE SANITAIRE, UN POTAGER ET UN VERGER.

Texte Litza GEORGOPOULOS
Photos Claire JACHYMIK



LES DERNIERS APPRENTIS GOURMETS sont repartis chez eux, au Canada, aux États-Unis, au Brésil, en Australie ou en Nouvelle-Zélande. À Beaune, la prestigieuse vente aux enchères des vins des Hospices, qui a lieu chaque année le troisième week-end de novembre, marque la fin de la saison touristique. Au cœur de la région viticole bourguignonne, la petite ville médiévale entre alors tranquillement en hibernation. Mais pas question pour Marjorie Taylor et Kendall Smith Franchini de raccrocher leur tablier en lin. *« Nous profitons de cette période pour planifier l'année à venir, rendre visite aux producteurs de vin que nous n'avons pas eu le temps d'aller voir, mettre à jour la boutique en ligne... »* explique Laurent Franchini, le gendre de Marjorie. *Pour Marjorie et Kendall, c'est surtout le moment de réfléchir à de nouvelles idées.* En attendant le retour du printemps et la réouverture de leurs cours de cuisine, mère et fille travailleront à

d'autres recettes, testeront des ustensiles, des produits. Elles précisent que ce renouvellement, essentiel, leur permet de continuer à s'amuser. Très tôt, Marjorie Taylor s'est passionnée pour la cuisine française, découverte notamment grâce à Julia Child, star du programme télévisé américain « The French Chef » dès les années 1960, et autrice de nombreuses bibles culinaires. À Phoenix, en Arizona, d'abord cheffe pâtissière dans les années 1980, elle cofonde, en 2000, le Ruby Root, un restaurant où elle met au menu des préceptes de slow food et des cours de cuisine. En 2006, lors d'un stage à la Varenne, l'école que l'Anglaise Anne Willan, promotrice de la gastronomie française, a ouverte en Bourgogne, elle se retrouve à Beaune avec sa fille, Kendall, alors étudiante en art à Paris. C'est un tel coup de foudre pour la petite cité fortifiée de la Côte-d'Or que Kendall Smith s'y installe pour apprendre la viticulture. Marjorie Taylor la rejoindra vite, laissant tout de sa vie d'avant, à l'exception de ses

ustensiles de cuisine et de sa vaisselle ancienne : *« Je sentais que Kendall ne reviendrait pas aux États-Unis, et je tenais à voir grandir mes futurs petits-enfants. »* Deux ans plus tard, l'enthousiaste entrepreneuse investit un appartement ancien pour y loger son concept d'initiation à la cuisine française familiale. Des recettes traditionnelles – gougères, soufflé au fromage, bœuf bourguignon, tarte aux pommes d'Orches... – à mitonner comme autrefois, dans des casseroles en cuivre, des poêles en fonte, sur un piano de cuisson Lacanche modèle Classic, avant de les déguster autour d'une grande table d'hôte. À Beaune, la population vivant à l'année compte près de 20 % d'anglophones, et l'on vient du monde entier pour découvrir la région, ses bons vins, sa bonne chère. Le bouche-à-oreille contribue largement au succès des cours prodigués avec générosité par Marjorie, bientôt secondée par sa fille. Entre-temps, Kendall a épousé Laurent Franchini, un Toulonnais qui a grandi à Béziers et



On cherche en vain un mixeur ou un robot ménager. Ici, les œufs en neige et la crème Chantilly sont battus dans un cul-de-poule en cuivre, nettoyé au préalable au citron et au gros sel. Les pâtes se pétrissent à la main. *« C'est mieux pour comprendre les textures »,* affirme Marjorie Taylor.

Page de gauche, en haut, à gauche, la devanture du magasin.
En bas, à gauche, des soufflés au fromage à la sortie du four.

Ci-contre, l'espace consacré aux cours de cuisine.

a lâché son job dans le tourisme de montagne pour prendre part à l'aventure. Lorsque l'occasion d'investir un lieu plus spacieux se présente, c'est lui qui pousse à la création d'une boutique.

En 2014, The Cook's Atelier quitte alors le charmant appartement – aujourd'hui décoré dans un esprit « campagne en ville » et consacré à l'hébergement des participants aux stages de six jours – et emménage dans une maison du XVII^e siècle à trois étages. Une bâtisse étroite, à l'entrée flanquée de seaux en zinc remplis de plantes et d'un vélo cargo noir stationné sur le trottoir. Selon la saison, son panier d'osier déborde de bouchons de liège, de potirons, de paquets cadeaux ou d'hortensias, blancs, rappelant les géraniums en fleur aux fenêtres à volets gris orange du premier étage. Une vieille balance de commerce trône en vitrine, à côté de fouets et rouleaux à pâtisserie en bois rangés dans des jarres en grès et des paniers en fil de fer. L'impressionnante accumulation de cuivres révèle une obsession certaine pour ce matériau... comme pour les casseroles Mauviel gravées « The Cook's Atelier ». Ce premier espace sur rue, au sol de tomettes brunes, accueille un choix dûment référencé par Laurent Franchini de bonnes bouteilles, provenant non seulement de Bourgogne mais aussi de toutes les régions de France, ainsi que des vins italiens, allemands... Sur la grande table centrale s'alignent les couteaux d'office aux lames d'acier et aux manches d'ébène, de buis, de hêtre, les hachoirs vintage de boucher et ces moulin à poivre artisanaux fabriqués à Thessalonique.

Le livre de *The Cook's Atelier*, sorti en 2018, figure en bonne place. Cet ouvrage, dont chaque image invite au savoir-vivre authentique, rassemble des photographies prises tout au long d'une année par l'Américain Anson Smart, afin de respecter la saisonnalité des recettes. Pour rejoindre l'arrière-boutique sous verrière, dallée de pierres polies par le temps, il faut longer le comptoir, les étagères bien approvisionnées, où se rangent les cafés de Vérone, les moutardes de Pommery, les miels de Fred, l'apiculteur voisin, les chocolats de chez Bonnat, l'huile d'olive du Moulin du Haut-Jasson, en Provence, et les fioles d'extrait de vanille bourbon de Nielsen-Massey, une ○○○





Ci-contre, Kendall Smith Franchini badigeonne de beurre une galette aux pommes lors d'un atelier.

En bas à gauche, des moulins à poivre en laiton ou inox fabriqués par un artisan grec à Thessalonique. À droite, la table dressée dans la salle de réception des participants aux ateliers.

ooo compagnie née dans l'illinois. « *Je n'en ai pas trouvé de meilleure* », plaide Marjorie Taylor. Dans l'arrière-boutique baignée de lumière, deux beaux escaliers en bois desservent la partie atelier, les réserves et la salle de jeux pour les trois enfants du couple. Tout un attirail désirable a pris place sur les étagères en fer à béton : plats en porcelaine blanche, cuillères et planches à découper en bois, panières en osier, torchons et serviettes en lin, poêles en fonte faites main, mortier en marbre, moule à pâté en croûte en fer-blanc.

À l'étage, l'atelier se compose d'une spacieuse cuisine immaculée aux vastes vaisseaux remplis de matériel, de pièces vintage, bondieuseries en porcelaine comprises. Il y a là un piano de cuisson, un grand réfrigérateur blanc, mais on cherche en vain un mixeur ou un robot ménager. Ici, les œufs en neige et la crème Chantilly sont battus dans un cul-de-poule en cuivre, nettoyé au préalable au citron et au gros sel. Les pâtes se pétrissent à la main. « *C'est mieux pour comprendre les textures* », affirme Marjorie Taylor. Autour de l'ancien meuble de drapier au plateau de marbre, dix personnes peuvent participer à l'élaboration des recettes et profiter de conseils et des astuces que la cheffe et sa seconde aiment transmettre de manière informelle. Ensuite, à la table de la salle à manger, dressée par les maîtresses de maison avec moult petites attentions – fleurs en soliflores, lumignons allumés çà et là –, les convives déjeuneront de mets préparés, avec accords de vins : amuse-bouche, entrée, plat, plateau de fromage, dessert et café italien préparé avec la machine Faema de 1957. Pour Marjorie Taylor, le moment du repas est important : « *On explique à cette clientèle plutôt anglophone combien il est essentiel, comme ici en France, de prendre le temps de manger.* »

En redescendant, les participants sous le charme retrouveront les mêmes produits, accessoires et ustensiles minutieusement sourcés que les

fondatrices aiment et utilisent pour cuisiner, embellir une table. Ou jardiner, puisqu'une gamme d'outils en bois et cuivre, forgés en Autriche, a depuis peu rejoint la sélection. Pour cause de pandémie, The Cook's Atelier a fermé ses portes de mars 2020 à juin 2021. Seule la boutique en ligne est restée ouverte, proposant à l'expédition plus de références : accessoires de cuisine, vaisselle et linge de table vintage, petite épicerie triée sur le volet et désormais les vins, le tout assorti de photos léchées. Toute la famille s'était regroupée dans la maison de Laurent et Kendall, Woodland House, un ancien moulin à noix dans un petit village au sud de Beaune. Le trio s'est beaucoup documenté sur la permaculture, et l'idée du potager dans le jardin familial, jusqu'ici en germination, a bien prospéré à partir des semences bio de la ferme de Sainte-Marthe.

Un verger a également pris racine. Sur Instagram, les images empreintes de simplicité rustique racontent cette nouvelle épopée familiale, intimement liée à l'histoire de The Cook's Atelier. L'idée étant de cuisiner pour les cours avec un maximum de légumes, d'herbes et de fruits cultivés sur place, à Woodland House... Et d'y faire venir les stagiaires pour un programme encore plus immersif. L'été dernier, en plus de la visite du potager, certains ont appris à faire du pain, cuit dans le four du moulin, et ont goûté la liqueur de prunes du jardin distillée à l'ancienne par le bouilleur de cru du coin. Grâce à tant d'implication, de curiosité et de goût, le projet de Marjorie Taylor, Kendall et Laurent Franchini a grandi de manière organique. « *Dans notre aventure, résume Kendall, chaque chose arrive en son temps. C'était bien de commencer petit.* » (M)

