



Accueil > Vous > Tu mitonnes !

# Recettes de Beaune femmes

8 MAI 2015 À 17:46

## L'AUTEUR

**JACKY DURAND**  
**ENVOYÉ SPÉCIAL À**  
**BEAUNE**

Ce matin-là, les cerisiers explosent en fleurs le long du ballast. Arriver à Beaune (Côte-d'Or) par le tortillard du matin en longeant la côte de Nuits relève du même bonheur qu'écouter *Sexual Harassment* de Frank Zappa en savourant un rhum vieux de Saint James, quinze ans d'âge. Pour un peu, on s'offrirait bien quelques gorgées d'une jolie quille de la côte avant d'enjamber les remparts beunois. C'est qu'on a rendez-vous avec deux fines gueules et cordons-bleus américaines, Marjorie Taylor et Kendall Smith Franchini, la mère et la fille.

Il y a huit ans, elles ont débarqué dans la cité bourguignonne avec un appétit insatiable pour les gougères et la blanquette de veau qu'elles enseignent au sein de leur Cook's Atelier (1) à des stagiaires venus du monde entier (Etats-Unis, Brésil, Australie...). Prix du raout à la journée, incluant virée au marché,

confection des recettes et repas-dégustation avec bonnes bouteilles : 250 euros. A ce tarif-là, mieux vaut s'être levé du bon gosier et avoir envie de manier le couteau éplucheur et la spatule.

**Chatteries.** Aujourd'hui, ils sont six apprentis gâte-sauces, trois couples venus de Californie, que l'on retrouve dans un fieffé repère de chatteries laitières et fermières, on veut dire la fromagerie d'Alain Hesse (2), sise place Carnot. Entre une débauche de crottins, bûches et autres délicatesses de chèvre et de belles pâtes pressées cuites (beaufort, comté 24 mois d'affinage...), la maison fait la part belle aux fromages régionaux que sont, notamment, le délice de Pommard affiné au son de moutarde de Beaune de la maison Fallot (3) et le soumaintrain fermier. L'iPhone immortalise ce temple de l'affinage tandis que Marjorie et Kendall composent le plateau de fromages du jour, qui fleure les étables gaillardes : il y aura donc de l'époisses, une tomme corse, une couronne de Marguerite (chèvre) et un riche brillat-savarin truffé.

Dehors, un modeste marché s'est niché place des Halles, à une poignée de pas de l'Hôtel-Dieu à la toiture aux tuiles vernissées. La petite troupe du Cook's Atelier s'étire entre un étal de plants de tomates, de salades et de choux à repiquer, des poulets et des lapins de ferme et un marchand de toiles cirées. «*Aux Etats-Unis, ça n'existe pas de tels marchés*», explique Kendall. C'est pourtant un improbable marchand de nougat qui attise le plus la curiosité avec ses mottes sucrées. Photo et découpage d'une tranche de nougat. Au détour d'une rue, Marjorie rassemble son escouade et désigne des fenêtres à l'étage : «*C'est là que nous avons commencé à cuisiner, dans cet appartement : une pièce pour la cuisine, une autre pour la salle à manger.*»

Dans une autre vie, cette femme qui mène son monde à la spatule cuisinait déjà des gougères à Phoenix, Arizona. Vu de Beaune, ça semble aussi loin que les paysages américains de *Paris, Texas*, mais bon, la dame a de la suite dans les idées : chaque soir, elle réunit sa famille pour cuisiner et dîner ensemble à table. «*Ce*

*qui n'est pas très américain*», reconnaît sa fille. Kendall se souvient aussi du sacro-saint poulet rôti du dimanche et des cookies au chocolat. Sa mère devient la reine des tartes aux fruits dans un restaurant français de Phoenix, avant d'ouvrir son propre estaminet baptisé Ruby Beet («betterave rouge»), assorti d'une école de cuisine et d'un potager pour cultiver les légumes de ses recettes. Elle enseigne l'art du bœuf bourguignon et d'autres *french dishes*, rêve de volaille de Bresse et des trésors des petits producteurs, alors que, dans son pays, on désinfecte les poulets au chlore avant de les envoyer sur les linéaires de la grande distribution. Forcément, ça finit par vous démanger les gambettes - après les papilles - d'aller voir comment on fricasse et on ripaille au pays des gougères.

**Pays de cocagne.** Kendall débarque à Paris pour perfectionner son français, étudier l'histoire de l'art, puis travaille chez Christie's. Elle se passionne pour le vin, prend des cours d'œnologie et décide d'apprendre à travailler la vigne au centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFFPA) de Beaune. En 2008, sa mère la rejoint et «*comprend de suite qu'elle ne rentrera pas aux Etats-Unis*» alors qu'elle peut désormais toucher du doigt ses icônes de la gastronomie française que sont le beurre fermier, les fromages au lait cru, le poulet de Bresse ou ces fraises et ces framboises cultivées en biodynamie : «*Ces fruits-là, ces légumes-là, jamais vous ne les trouverez aux Etats-Unis*», martèle Marjorie, qui emmène ses stagiaires en pèlerinage dans la boucherie-charcuterie Vossot : gros plan sur les escargots, le jambon persillé et le feuilleté jambon-champignons. Kendall achète du jambon cru et du pâté en croûte, «*car il est exceptionnel*».

Après un détour par la pâtisserie Passion Millot où l'on se ravitaille en caramels au beurre salé, l'escouade des marmitons rentre dans sa cambuse. Enfin cambuse, façon de parler tant ce lieu immaculé, purléché, évoque une sorte de pays de cocagne rempli des plus beaux outils : rouleau à pâtisserie en hêtre (30 euros), mortier en marbre de Carrare (90 euros), hachoir de boucher made in Catalogne (inox et buis, 95 euros) et couteaux forgés **il y a un demi-siècle**. A l'étage trône une cuisinière Lacanche, un rêve de fourneau fabriqué en Bourgogne (*lire Libération du 13 juillet 2012*) devant lequel on se photographie en couple comme devant l'Arc de triomphe.

Mais pourquoi tant de faste puisqu'on est ici pour apprendre à fricasser ? Forcément, ça intrigue après cette tournée des grands ducs dans un Beaune bonbonnière. Faudrait quand même pas qu'on embarque pour le fabuleux festin d'Amélie Poulain, qu'on se dit en découvrant le menu à cuisiner : gougères (*of course*) ; asperges, jambon cru et œuf poché ; côte de bœuf avec légumes de saison ; fromages ; tartelettes crème pâtissière et gariguettes.

A chacun sa planche à découper, son tablier blanc et son verre d'eau, nous voilà dans le vif de la pâte à choux alors que notre voisin découpe le fromage des gougères au cordeau et au millimètre près. L'eau, le beurre et le sel ont chauffé dans une casserole. Il faut incorporer la farine en mélangeant vivement à la cuillère en bois : «*Vas-y, tu tournes toujours dans le même sens, go, go, voilà, good job !*» ordonne Marjorie à Mike. «*L'idée, c'est de leur apprendre des techniques, comme la pâte à choux, et aussi à cuisiner des produits de saison. C'est un état d'esprit que l'on développe ici : bien manger et bien cuisiner, c'est un tout qui va les inspirer quand ils seront rentrés aux Etats-Unis ou au Brésil.*»

Les gougères prennent forme sur la plaque de cuisson, petits étrons de pâte au sortir de la poche à pâtisserie sur laquelle on s'escrime à tour de rôle. Les asperges débarquent pour les pluches, on se régale des premiers petits pois à écosser. Marjorie détaille doctement la composition de sa sauce de salade : vinaigre de banyuls et huile d'olive italienne de la Villa di Vetrice. Le produit, encore et toujours. Mère et fille sont intarissables sur les petits producteurs - «*les vrais, les sincères*» - qu'elles affirment avoir débusqués en Bourgogne, consacrant un long article dans *Pure Green Magazine* à «*M<sup>me</sup> Loichet*», la doyenne des maraîchères beaunoises qui leur fournit fleurs, herbes fraîches, tomates et radis. Sur leur site internet, elles ont également filmé Yan le berger-fromager qui fait paître son troupeau avec son bébé dans les bras.

«**Marvelous**». Le Cook's Atelier, c'est un peu le mouvement gastro-écolo slow food mâtiné de *Cuisine et Vins de France* et d'*Art & Décoration*. Dans l'assiette, cela donne de belles saveurs de printemps entre les asperges et les fraises sans apprêt excessif ; la côte de bœuf a été impeccablement croûtée à la poêle avant

passage au four, et on se régale d'une cassolette de purée agrémentée d'un beurre noisette. Cette fois, les stagiaires ont les pieds sous la table, savourant un ladoix premier cru «les Corvées» 2012 du domaine Chevalier père & fils. Entre deux «*marvelous*», on entend en sourdine Léo Ferré chanter *C'est extra* alors que l'époisses fait des virgules de bonheur dans l'assiette : «*Je pense que les Français apprécient leur patrimoine culinaire mais que ceux qui n'ont jamais vécu ailleurs pensent à tort que ce sera toujours là, dit Marjorie, alors que nous autres, Américains, savons que les petits producteurs ne survivront pas si vous n'en faites pas la promotion.*»

(1) 43, rue de Lorraine, Beaune (21). Rens. : 06 84 83 16 18 et <https://thecooksatelier.com> (2) 5, rue du Lieutenant-Dupuis, Beaune. Rens. : [www.fromagerie-hess-beaune.fr](http://www.fromagerie-hess-beaune.fr) (3) 31, rue du Faubourg-Bretonnière, Beaune. Rens. : [www.fallot.com](http://www.fallot.com)

### **Jacky DURAND Envoyé spécial à Beaune**