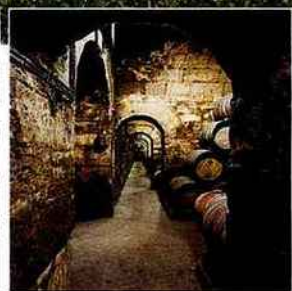


L o i s i r s

Les voyages forment... les papilles



L'hôtel Marqués de Riscal, dessiné par l'architecte Frank Gehry, dans la province espagnole de la Rioja. Ci-contre, sa cuisine et sa cave.



La Rioja par le menu

Depuis que Frank Gehry a édifié en pleine Rioja un hôtel de luxe, le village voisin d'Elciego est devenu le paradis des esthètes gastronomes. Belle architecture, mais aussi vins espagnols fameux et envolées culinaires. A deux pas de ce tout nouveau Marqués de Riscal et de ses chambres avec vue sur les vignes, la Bodegas Murua dispense des cours de cuisine traditionnelle. Chaque apprenti se voit remettre par le chef Toño Alcalá un tablier, une toque et les trois recettes du jour. Au-

jourd'hui, mouton au lait, poisson à la fleur de lavande et pomme de terre au chorizo. Si les cuissons se font encore dans un four à l'ancienne, de l'art moderne orne les murs de la cuisine de cette vieille bâtisse. Ne comptez pas en sortir avant minuit : un festin suit à l'heure espagnole. Heureusement, le spa Caudalie vous remettra d'aplomb. **● A. d'O.**

A partir de 850 € les 3 jours au Marqués, avec petit déjeuner, sans les vols. Jet Tours. 0-820-832-000 et www.secretsdejetours.com. En sus, 165 € le cours, www.paseosdelvino.com

Faire son beurre en Irlande, son foie gras dans le Gers ou son risotto en Toscane, c'est aussi dépaysant qu'amusant. Découvrez nos six stages de cuisine préférés, parfaits pour un week-end gourmand.

A Valence avec Anne-Sophie

Anne-Sophie Pic, seule cuisinière trois étoiles de France, ne cesse de faire parler d'elle. Décidée à perpétuer la tradition familiale, vers ce midi moins le quart où se font entendre les premiers échos des cigales, elle offre un supplément d'âme à l'ancienne institution, fondée en 1936 par son grand-père. Scook est l'école de cuisine flambant neuve où elle partage, une fois par mois, son tablier et ses recettes pour une matinée de cours quasi particuliers. L'occasion de découvrir à son côté les secrets de fabrication de sa langoustine au coulant de petits pois. Le chef pâtissier de sa brigade, Philippe Rigolot, se prête également aux ateliers pour une composition de desserts extravagants, pensez profiteroles aux fruits exotiques ou crème glacée à la truffe noire. Cinq autres formules à découvrir dans cette école, à deux pas de l'hôtel tout juste rénové façon chic et contemporain. * L. M.

Une demi-journée avec Anne-Sophie Pic, 280 €. Trois heures avec Philippe Rigolot, 180 €. Scook, 243, avenue Victor-Hugo, Valence, 04-75-44-92-38. www.scook.fr



F. WELCHNET/FOURIMAGES SERVEUR



M. ROUGE-MONT/PINOCLOCK

Anne-Sophie Pic (à g., sans toque) dans la cuisine de son restaurant valentinois. A son côté, on découvre les secrets du foie gras poêlé à la betterave (ci-dessus).



BR. IMAGES SERVEUR



Ci-dessus, le manoir irlandais de Ballymaloe. En haut, à dr., cueillette d'herbes aromatiques dans le potager et, dessous, un cours de cuisine.



PHOTOS: BALLYMALOE HOUSE/SOR



L'Irlande en mode bio

Tenu depuis 1948 par la famille Allen, ce manoir du xve siècle est entouré de prairies où s'ébattent coqs et moutons à tête noire. De frêles sièges d'acajou et des tentures fleuries habillent les intérieurs. Du brunch au *five o'clock tea*, Ballymaloe décline un irrésistible savoir-vivre. Trois programmes au choix pour les gourmets. Un séjour de dégustation de vin, mené avec humour par Mary Dowey,

journaliste ayant arpenté les vignobles du globe, avec un faible pour la culture en bio-dynamie. Un cours de *homemade butter* à la célèbre Ballymaloe Cookery School, bijou de ferme écologique – ou comment ruiner sa crémière en fabriquant de A à Z beurre et fromages. Rosemary Kearney, elle, enseigne l'art de cuisiner sans gluten. Bluffant. Si vous êtes accompagnant seulement, les activités de consolation sont nombreuses : golf, tennis, pêche en mer, cheval ou visite de Cork, capitale européenne de la culture 2005. ● **M.-A. B.** 6 jours en demi-pension, avec 4 jours de stage : à partir de 1 610 € sans le vol. Stages de cuisine à la journée, 105 €.

Ballymaloe House, Shanagarry (Irlande), 353-21-46-52-531.

Le bonheur est dans le Gers

Prononcer le nom de la région suffit à affoler les sens. Déjà, on imagine le tableau : troupeaux d'oies grasses en liberté, armagnac ambré, pommiers ployant sous les fruits. Après ce séjour à la Ferme de Marie Barrailh, on confirme : le Gers, c'est tout cela. Et mieux encore... Le stage se déroule en deux matinées. On commence par apprendre auprès de Marie-France l'art de choisir, dénervier et cuisiner le foie gras. Ainsi que d'exploiter la moindre miette du canard afin de le transformer en rillettes, manchon, aiguillette. Entre-temps, Maryse aura mitonné des spécialités que l'on déguste sous la mirande pour goûter au paysage. La Ferme, bâtiment bicentenaire en briques de terre crue, lovée au cœur d'un parc planté d'ormeaux, consacre trois chambres immenses à ses hôtes. De quoi nager dans le bonheur avant de partir à l'assaut de la foire au gras de Gimont. Mode d'emploi : au coup de sifflet, acheter foies et carcasses en dix minutes chrono, sous peine de repartir bredouille. Vous appelez ça des loisirs ? ● **M.-A. B.**

Forfait 2 personnes, 4 jours/3 nuits, 6 repas, 2 cours de cuisine : 470 €. La Ferme de Marie Barrailh, le Peydousset, Simorre (Gers), 05-62-65-36-48.



La ferme de Marie Barrailh, où l'on apprend l'art de choisir et de cuisiner le foie gras.



COMITÉ REGIONAL DU TOURISME MIDI-PYRÉNÉES/SOR



Ducasse delights

Deux heures de cuisine de haut vol chez le chef le plus étoilé au monde sont le point d'orgue d'un week-end à l'Andana. Dans le sud de la Toscane, dans un paysage de maquis et de vigne, cette très luxueuse auberge de charme ouverte par Alain Ducasse initie ses *guests* aux recettes simples de la saison. Chiquissime. Après un parcours de golf et des soins au spa, les « élèves » chouchoutés sont attendus en cuisine. Le chef qui va se pencher sur leur épaule n'est autre que Christophe Martin, petit protégé d'Alain Ducasse, transfuge du Louis XV, le trois-étoiles de Monaco. On commence par cueillir soi-même le romarin ou le basilic frais dans le potager. Entre deux conseils, on goûte un rouge toscano. Puis s'élaborent risotto aux asperges, tarte à la ricotta, fondant au chocolat que l'on déguste ensuite à table. Chacun repart avec son diplôme estampillé Ducasse. ● **A. d'O.**

Chambre à partir de 325 €, 160 € par personne le cours.

L'Andana, Tenuta la Badiola (Italie), 39-0564-944-800, www.andana.it

M. DEL MORAL/ANDANA/DOR



En Toscane, Christophe Martin (ci-contre), chef de l'Andana, initie ses hôtes aux recettes simples de saison. Dessous, la cuisine et les environs de la luxueuse auberge.



ANDANA/DOR



M. DEL MORAL/ANDANA/DOR

A Paris aussi...

Si vous passez le week-end dans la capitale, pourquoi ne pas essayer l'Atelier Guy Martin ? Le chef du Grand Véfour inaugure en effet sa première école de cuisine. La formule est parisienne en diable. Une demi-heure, montre en main, pour apprendre à réaliser une recette (25 €). Une heure, pas plus, pour préparer un repas pour deux (60 €). L'adresse propose en tout quatre programmes conçus pour délivrer aux urbains pressés l'évangile culinaire d'un toqué deux étoiles. ● **V. B.**

35-37, rue de Miromesnil, Paris (VIII^e). Réservations en ligne : www.atelieryguymartin.com

EXPOSITION D'ART CONTEMPORAIN
sanctuaire
DES PAPILLONS MONARQUES

INSTITUTO DE MÉXICO À PARIS

Du 30 avril au 31 mai 2008

119, rue Vieille du Temple 75003 Paris • Tel. 01 44 61 84 44
idemex@wanadoo.fr • www.mexiqueculture.org

Logos of various organizations including the Mexican Consulate in Paris, INAH, and the National Natural Heritage Commission.