

(Week-end)

PAR CHANTAL RUFFIN

Atelier foie gras en Bourgogne

Jean-Michel Lorain fait partie du cercle très fermé des chefs triplement étoilés. Son restaurant à Joigny, cité bourguignonne sur les rives de l'Yonne, n'est pas seulement l'une des meilleures tables de France. Dans les coulisses du prestigieux établissement « La Côte Saint-Jacques », le maestro dispense depuis trente ans des cours de cuisine. En décembre, il met le foie gras à l'honneur et révèle les mille et une façons d'accommoder ce mets de fête. Cerise sur la volaille, les graines de chefs qui apprendront également à marier plats et vins repartiront avec la terrine qu'ils auront confectionnée et pourront la déposer fièrement sur leur table de fêtes!



Moi, j'y vais!

Cours les 18 et 19 décembre, 160 €/pers. (comprenant le foie gras de 500 g). À partir de 225 € la chambre double au Relais & Châteaux « La Côte Saint-Jacques ». Tél. 03.86.62.09.70. Ou à partir de 80 € la chambre double à l'hôtel « Le Rive Gauche », l'autre établissement de Jean-Michel Lorain, sur la rive opposée de l'Yonne. Tél. 03.86.91.46.66.

Bons Plans

Pomme d'amour en Morbihan

Pour terminer l'année en beauté, « La Grée des Landes », l'éco-hôtel spa du célèbre créateur de cosmétiques Yves Rocher, a concocté un programme soins et gastronomie, d'une durée de deux jours, autour de la pomme à La Gacilly, au cœur d'une nature indomptée. Adoucissant, calmant, raffermissant, mais aussi réputé pour ses propriétés anti-âge, le fruit défendu recèle de multiples vertus, que l'on retrouve dans le soin du corps « Rituel pomme délice » ou celui du visage « Sérum végétal ».

Sa forte concentration en vitamines B, C et fibres en fait aussi un aliment précieux de notre alimentation, que le chef du restaurant « Les Jardins Sauvages », Gilles Le Gallès, décline sur tous les modes. Jus, gelée, sauce, chutney sont associés subtilement à ses créations culinaires... Un vrai délice!

Enfin une pause zen...

À partir de 275 €/personne le forfait de 2 jours/1 nuit « Les délices de pommes »: hébergement en chambre double avec petit déjeuner bio et local à base de pommes, 1 repas au restaurant « Les Jardins Sauvages », 2 soins et accès au spa, 1 séance « Instant Yoga ». Jusqu'au 31 décembre 2012. www.lagreedeslandes.com



Avent créatif en Alsace

Confectionner sa couronne de l'Avent... Quelle meilleure idée pour se plonger dans l'ambiance des fêtes de fin d'année? Dans sa jolie boutique de Kaysersberg, village typique d'Alsace, à dix minutes de Colmar et à deux pas des marchés de Noël, Sylvie, fleuriste passionnée, dispense ses bons conseils. Devant elle, pommes de pin, noisettes, bâtons de cannelle, peaux d'oranges séchées, faines, clochettes, bougies, rubans... viendront orner les couronnes, dont la tradition issue de Hambourg, en Allemagne, remonte au XIX^e siècle. Une belle façon de conclure l'année en donnant libre cours à sa créativité et en découvrant cette ancienne bourgade médiévale qui a conservé remparts, maisons à colombages et pont fortifié.



Je m'inspire!

Ateliers quotidiens à 9h30 ou 15 h, sauf le lundi. Du 27 nov. au 23 déc. sur réservation. Comptez 20 € par personne. Tél. 03.89.78.22.78. www.kaysersberg.com
L'atelier est à trois minutes à pied de l'hôtel « Le Chambard », un luxueux 4 étoiles à la déco moderne, aménagé dans une maison du XVIII^e siècle. À partir de 157 € la chambre double. <http://lechambard.fr>



Menu de fête dans l'Orne

Autre cours de cuisine, à Bagnoles-de-l'Orne, en Basse-Normandie, où le chef étoilé Franck Quinton propose la conception d'un menu de fête de A à Z. Parmi les recettes qui pourront être réalisées, citons les saint-jacques nature, le jus de pommes au gingembre, les légumes fondants et croquants, la volaille fermière en deux cuissons, la julienne de légumes au foie gras ou encore l'anas rôti au rhum et à la vanille. On en salive déjà! Les ateliers se déroulent dans l'hôtel-restaurant

« Le Manoir du Lys », un superbe 4 étoiles membre des « Relais du Silence », doté de deux piscines, dont une couverte, et d'un jardin, où parfois de jolies biches pointent le bout de leur museau. Avec un peu de chance, on peut d'ailleurs rencontrer ces gracieux cervidés au cours d'une balade dans l'immense forêt avoisinante.

Miam, j'en veux!

Cours les 7 et 14 décembre, de 15 h à 17h30. 47 € pour un cours de cuisine. Forfait 2 cours de cuisine 87 €/pers. et 125 €/pers. les 3 cours. Un carnet de notes avec chaque recette est remis aux participants. À partir de 172 € la chambre double avec petit déjeuner. Renseignements et réservation au 01.70.23.81.63 ou sur Internet, www.relaisdusilence.com

