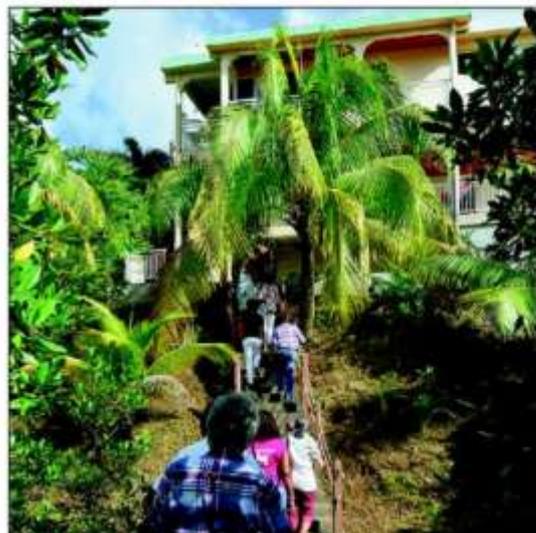


Claire-Marie Dubois : la cuisine, une passion, un art, un métier

Claire-Marie Dubois nous invite à partager sa passion lors de ses ateliers cuisine. Aménagée d'un îlot central, l'idée est que chacun se retrouvera dans la cuisine de Claire-Marie comme à la maison.



Une arrivée exclusivement par la mer.



En présence de Gérard Besson lors de l'inauguration en décembre dernier.

La cuisine de Claire-Marie est équipée de plaques à induction, d'un double four, d'un four à basse température pour les cuissons sous vide, d'un déshydrateur, d'un congélateur avec un bac à glaçons, d'un moulin à farine... Ces équipements permettront de mettre en place des ateliers pour des groupes de six à douze personnes. Un programme à la carte sera proposé autour d'atelier de démonstration, dégustation et/ou d'analyse sensorielle. Claire-Marie invite donc chacun à partager cette bonne cuisine réalisée avec amour. Elle a choisi des plats préparés sans gluten, avec des matières premières

locales riches en saveur. Les produits utilisés sont fournis par les producteurs locaux : farine de manioc, farine de patate douce... « Je travaille beaucoup avec le lait de coco, j'utilise également souvent le rhum pour réduire, mariner, flamber ou bien sûr pour le punch. »

QUAND LA PASSION DEVIENT MÉTIER

Dès son enfance, Claire-Marie Dubois a été sensibilisée au bon goût de la cuisine locale par sa mère. Habitante à la campagne, elle a eu la chance de déguster les fruits et légumes qui constituaient l'essentiel de son alimentation. Elle parta-

geait, à l'époque, avec son père son activité d'éleveur. La passion pour la cuisine lui a été transmise également par son frère maintenant formateur de cuisine.

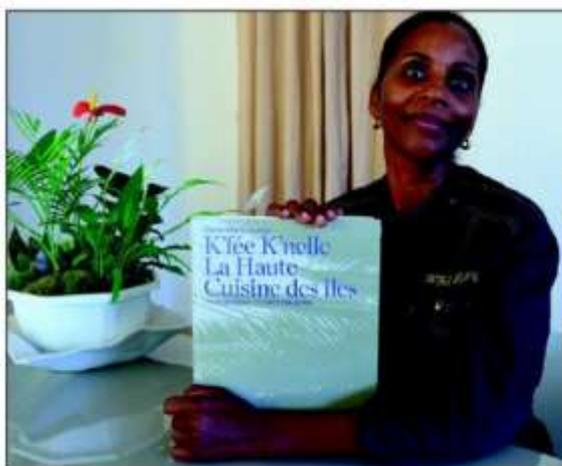
Notre passionnée décide alors de se former pour faire de la cuisine son métier. Elle prépara son Bachelors à l'école supérieure Jean-Férandi. Elle y rencontra celui qui sera plus tard son mentor : Gérard Besson, meilleur ouvrier de France. Pendant ses études, elle travailla chez Gérard Besson, puis en tant que second à Paris et enfin chef à Saint-Barthélemy. De retour au pays, Claire-Marie enseigna la cuisine à l'AMEP, au lycée de Bellefontaine et actuellement au lycée du François.

L'aboutissement de ce projet est le livre « K'fée K'nelle la haute cuisine des îles ». Un livre d'environ quatre-vingt recettes, paru aux éditions de chêne. On y retrouve de magnifiques photos de paysages, de plats et de produits tels qu'ils sont dans la nature. Les photos sont de Richard Haughton et les textes de Corine Daunar. Le livre est articulé autour des mois de l'année avec les rites culinaires. Le vocabulaire est accessible à tous. Les recettes sont détaillées par étape, comme avec ses élèves en cours. Claire-Marie Dubois a été lauréate du concours « Le projet TRANSFORM » de la CTM. Il s'agissait pour elle de présenter son projet d'atelier de cuisine avec vidéo culinaire. En effet, les personnes installées dans la salle à manger peuvent assister à la préparation des plats en cuisine. La cuisine de Claire-Marie est située au Robert, dans un cadre agréable entre terre et mer. Une particularité : le site n'est accessible que par la mer. Les clients partiront du ponton du Robert ou du François. Le site, en plus de la table d'hôte, offre la possibilité de séjourner sur place et de prendre un bain de mer. Un programme à la carte pourra être proposé.

A.F.R.

TRANSMETTRE SA PASSION, GRÂCE À SON LIVRE

Claire-Marie Dubois a travaillé quatre années pour mettre en place des recettes de cuisine.



Il aura fallu quatre années de travail à Claire-Marie pour mettre en place les recettes du livre.



► Les réservations s'effectuent par Internet sur le site : www.lacuisinedeclairemarie.com