

on a testé pour vous

WE TRIED IT OUT FOR YOU

## LES MASTER CLASS DU SAINT-PAUL\*\*\*\*

« Si tu veux apprendre à cuisiner, d'abord regarde faire », dixit nos mères et nos grand-mères.

Un peu pour faire plaisir à nos aïeules mais surtout par désir d'apprendre aux côtés d'un vrai chef, nous franchissons le seuil du très réputé Saint-Paul, Relais & Châteaux.



Nous sommes accueillies par le chef Mickaël Berthiaud dans l'élégante salle à manger qui jouxte les cuisines. Nos ateliers font face au retour de marché du chef, un festival de légumes colorés patientent avec panache. Placide et bienveillant, le chef ne nous questionne pas sur nos qualités de cuisinières, la discussion s'oriente plutôt sur le goût (oui, on apprécie), sur les produits de saison (euh... oui, on les connaît à peu près) et sur le temps à accorder à la cuisine (c'est noté !).

Tabliers noués, nous prenons la mesure du défi qui nous attend : l'emblématique salade niçoise. On se laisse bercer par l'histoire... Lorsque les légumes du potager rencontrent la pêche de Méditerranée, cela donne un plat simple et savoureux qui s'adapte facilement aux produits de saison. Le chef nous guide dans le contenu des cagettes : artichauts violets, fèves, cébettes, une ronde de légumes printaniers virevoltent sur nos ateliers et l'histoire prend vie sous nos lames aguerries. Nous suivons les consignes et les conseils à la lettre : éplucher, tailler est la base d'une salade bien composée. Puis vient l'assaisonnement : l'huile d'olive et le citron plutôt que le balsamique. Photo !

Diplôme en poche et fières de nos appétissantes salades, nous enchaînons sur l'élaboration d'un cocktail avec Vincent. Le chef sommelier nous initie aux variations autour du célèbre spritz dont l'histoire est plus nordique qu'on ne le croit. Ici encore, les saisons imposent leurs saveurs et dans le panel des sirops et liqueurs aux agrumes, Vincent nous fait la surprise d'un sirop fait maison à la lavande. Mélanges bien dosés et parfums bien combinés, le cocktail c'est tout un art. Photo !

L'heure est venue de la dégustation. Sur la terrasse entaillée dans les pierres du village, le plat et la corbeille de fruits givrés du chef viennent à merveille compléter la meilleure salade niçoise du monde.



on a testé pour vous

WE TRIED IT OUT FOR YOU

## THE SAINT-PAUL MASTER CLASS\*\*\*\*

*Our mothers and grandmothers said,  
"If you want to learn to cook,  
first watch how it's done."*

*In part to please them, but mainly  
out of a desire to learn alongside  
a real chef, we went to renowned  
highly reputed Saint-Paul,  
Relais & Châteaux.*



Chef Mickaël Berthiaud welcomed us into the elegant dining room adjoining the kitchens. Our workshop faces the chef's return from the market, a festival of colourful vegetables waiting with panache. Easy going and kind, the chef doesn't ask us about our cooking skills; instead, the discussion turns to taste (yes, we appreciate it), seasonal produce (er... yes, we know it pretty well) and how much time to devote to cooking (noted!).

Our aprons tied, we got to grips with the challenge ahead: the emblematic Niçoise salad. When vegetables from the garden meet Mediterranean fish, the result is a simple, tasty dish that easily adapts to seasonal produce. The chef guides us through the crate contents: violet artichokes, baby fava beans, green onions, the spring vegetables twirl around our workshops and the story comes to life under our seasoned blades. We follow instructions to a T: peeling and cutting are the basis of a well-crafted salad. Then comes the seasoning: olive oil and lemon rather than balsamic. Photo!

Diploma in hand and proud of our mouthwatering salads, we move on to cocktail making with Vincent. The head sommelier introduces us to variations on the famous spritz, whose history is more Nordic than you might think. Here again, the seasons dictate flavours, and among the range of citrus syrups and liqueurs, Vincent surprises us with homemade lavender syrup. With the right mix and flavours, cocktails are an art. Photo!

The time has come to taste. On the terrace carved into the village stones, the chef's dish and basket of glazed fruit are the perfect complement to the best Niçoise salad in the world.

*'A round of spring vegetables  
twirl around our workshops  
and history comes to life under  
our seasoned blades.'*

### MASTER CLASS

À PARTIR DE 85 €/PERS. REPAS COMPRIS.  
SUR RÉSERVATION.  
SUR DEMANDE, DÉGUSTATION DE VINS  
À LA CAVE DU RESTAURANT.

FROM €85/PERSON, MEAL INCL.  
RESERVATION REQUIRED.  
WINE TASTING IN THE RESTAURANT  
CELLAR BY REQUEST.

### LE SAINT-PAUL

86 RUE GRANDE  
T. +33 (0)4 93 32 65 25  
LESAINTPAUL.COM

