

www.lanouvellerepublique.fr

Pays : France

Dynamisme : 435



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Des cours de cuisine avec un chef deux étoiles



Jean-Philippe Cartier, le chef Rémy Giraud et le directeur des Hauts de Loire Éric Hertz, devant l'école de cuisine. - (Photo NR)

Le domaine des Hauts de Loire, en Loir-et-Cher, ouvre son école de cuisine début février. Rémy Giraud sera aux commandes.

Derrière les volets blancs de la jolie bâtisse XIX^e, une cuisine high-tech. Sobre. Blanche et noire aux lignes épurées. Sans contraste brutal avec le lieu mais d'une modernité revendiquée. Début février, Rémy Giraud, chef doublement étoilé du **Domaine des Hauts de Loire, à Onzain** (Loir-et-Cher) ouvre son école de cuisine. Les touristes séjournant au Relais & châteaux comme les autochtones pourront s'y essayer.

« La cuisine, ça n'est pas si compliqué, insiste Rémy Giraud. Il suffit d'être gourmand, puis il y a quelques astuces » ; que le chef s'apprête à dévoiler. Il a obtenu ses étoiles au Michelin pour la première fois en 1993 : « Lorsqu'on est jeune, c'est essentiel. Mais avec l'âge, on a surtout envie de transmettre, de laisser une trace. »

Les cours, de trois heures, auront lieu le mercredi, le vendredi et le dimanche. Les élèves pourront concocter une recette, guidés par le maître, puis la déguster sur place. « L'objectif est qu'ils puissent la refaire chez eux », explique Rémy Giraud. Sachant que chaque séance déclinera un produit ou une thématique : les huîtres ou le filet de canard, les soupes ou les poissons de Loire.

C'est Jean-Philippe Cartier qui a lancé ce projet d'école, peu après avoir racheté le domaine, en 2014, via la société H8 Collection. Touche-à-tout de l'entreprise, cet homme pressé avait d'abord joué (et gagné) la carte du Web, avant d'investir dans des secteurs aussi variés que Bobino, la ganterie... ou l'hôtellerie de luxe.

www.lanouvellerepublique.fr

Pays : France

Dynamisme : 435



[Visualiser l'article](#)

H8 Collection est aujourd'hui à la tête de cinq établissements, tous modernisés suivant les mêmes process visant à développer l'offre de confort, de services et de loisirs des lieux, sans toucher à leur charme. Ainsi le luxe peut-il loger dans les détails : des savons de grandes marques dans les salles de bains, des nappes immaculées sur les tables aux deux étoiles ; comme dans les grands travaux : un spa de 320 m² est en projet... et l'école de cuisine va ouvrir. La formule, à ce stade, semble efficace : « Depuis qu'on a repris les Hauts de Loire, le chiffre d'affaires a augmenté de 30 % », chiffre Jean-Philippe Cartier .

L'école de cuisine l'Art des Mets ouvre début février, au domaine des Hauts de Loire à Onzain (41). Renseignements au 02.54.20.72.57 ou sur www.domainehautsloire.com