



« COULISSES GOURMANDES », une école de cuisine pas comme les autres !

A

Divonne-Les-Bains, Dominique Roué, étoilé Michelin durant 15 ans, est une figure de la gastronomie locale. Acheter bon et bien, cuire et assaisonner à la perfection, mettre en valeurs les produits et les plats..., des exercices auxquels cet ancien chef du Sofitel de l'Arc de Triomphe et du Casino de Divonne-Les-Bains est totalement rompu mais qu'il souhaite avant tout partager. Pour transmettre sa passion, sa quête d'excellence et son goût des bonnes choses, Dominique Roué décide d'ouvrir sa propre école de cuisine en 2016. Outre son activité de traiteur qu'il mène avec brio, le voilà maître dans l'art d'enseigner la recette des macarons, la réalisation d'une tajine ou encore de sushis, « des recettes qui évoluent en fonction des saisons » précise Dominique Roué. Pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes en cours, adultes, enfants, particuliers ou entreprises, son atelier CoulisSES Gourmandes propose non seulement de préparer son propre plat mais de le déguster ! Chef en devenir ou amateur d'un soir sont invités à partager un moment pédagogique mais avant tout convivial. Des cours d'œnologie sont également proposés dans le caveau sous la houlette d'un œnologue de l'école du vin avec une dégustation qui s'impose ! Les jeunes toques blanches ne sont pas oubliées avec des cours de cuisine pour les enfants et l'organisation d'anniversaires. Et si vous n'avez pas envie de vous mettre aux fourneaux mais souhaitez expérimenter la cuisine de Dominique Roué, il vous reçoit le midi dans son restaurant qui propose à la carte plat du jour, salades, tartares ou crêpes en fonction des saisons. Bon appétit ! ■

« Pour transmettre sa passion, sa quête d'excellence et son goût des bonnes choses, Dominique Roué décide d'ouvrir sa propre école de cuisine en 2016. »