

## COURS DE CUISINE: DUCASSE PARIS, BHV MARAIS

### L'article

<https://cuisinedaubery.com/cours-de-cuisine-ducasse-paris-bhv-marais/>

Cours de Cuisine: Ducasse Paris, BHV Marais

#### **Ecole culinaire Ducasse**

Je me suis inscrit pour des cours chez Ducasse, un des meilleurs cuisiniers de la capitale.

#### **Ducasse au BHV Marais**

Il y a plusieurs écoles Ducasse ou on peut prendre des cours de cuisine. Le cours qui m'intéressait avait lieu au BHV Marais (Bazar de l'Hotel de Ville)

Ducasse du BHV Marais

52 Rue de Rivoli

75004 Paris

France

Les cours sont dispensés à un des étages du magasin...

L'atelier de cuisine est très moderne et très bien équipé !

Le cours se déroulait en petit groupe de 6 personnes, ce qui permet d'apprendre vraiment bien et d'être suivi de près par le chef cuisinier !

#### **Cours Haute Cuisine**

Le cours d'aujourd'hui est le cours «Haute Cuisine», qui montre comment cuisiner une viande de boeuf et son fond brun (la sauce de viande), avec des petits légumes d'accompagnement, le tout dans le style de restaurant Ducasse.

#### **Roti de Boeuf**

On commence par apprendre à cuisiner parfaitement un roti de boeuf

Une fois le roti revenu à la cocotte, on va apprendre à arrêter la cuisson à une certaine température, puis à conserver la viande au four (sans la cuire) à une autre température

Comme à mon habitude, j'ai pris une foule de notes

#### **Fond Brun**

On réalise ensuite un Fond Brun, la sauce à viande, telle qu'on peut la goûter dans de bons restaurants

On fait cuire des chutes de viande (qui devront être jetés ensuite), et on récupère tous les sucs qui s'accrochent au fond de la cocotte. Le chef cuisinier gratte sans cesse le fond.

On ajoute ensuite des légumes et des herbes qui vont aromatiser le fond brun

Nous sommes tous mis à contribution

#### **Légumes**

## **COURS DE CUISINE: DUCASSE PARIS, BHV MARAIS**

On apprend maintenant à cuire les légumes, et à les présenter à l'assiette, à la manière des grands restaurants Français traditionnels

Des carottes, que l'on va cuire à l'étuvée

Des Cébettes

Et des echalottes, que l'on fait cuire dans une réduction de jus de viande

On prépare ces plats, un peu au milieu des clients du magasin BHV...

Les carottes sont cuites à l'étuvée, dans très peu d'eau

Puis chacun prépare son propre plat

Et on passe à table ou on peut déguster son plat avec le chef et les autres étudiants

Ici avec le chef qui nous a appris ce succulent plat.

Très bon cours que je recommande !