

[CUISINE]

MITONNER, HUMER, GOÛTER, PARTAGER : SORTEZ LES TOQUES, LES ROULEAUX À PATISSERIE ET AFFÔTEZ LES PAPILLES, L'ART DU GOÛT ET LA DÉCOUVERTE DE SAVEURS D'AILLEURS OFFRENT ASSURÉMENT UN MERVEILLEUX TERRAIN DE JEUX !



CUISINE

6-10 ans/XI*

Derrière son appétissante devanture, la Cocotte est une librairie gourmande avec un petit coin salon de thé, des livres de cuisine du monde entier et une fine sélection jeunesse autour du goût et de l'alimentation. La Cocotte propose aussi des ateliers pâtisserie (avec une prédilection pour la pâtisserie japonaise), chocolat et sucreries pour les enfants, dont un atelier « sucettes et bonbons » dès la rentrée, animé par les libraires et par des pros, qui finissent en dégustations joyeuses. Et des ateliers arts plastiques autour du goût, animés par Sylvie Hazebrouck que les enfants connaissent d'avantage sous le nom de Sylvette. Par exemple, « carton pâtes » où les enfants fabriquent le plat de leur choix en carton de couleur, ou « gâteau domino » où ils réalisent un domino en partant des livres de pâtisserie et créent sur les pièces de domino des gâteaux existants ou nouveaux, en carton, papier, feutre, collage ; ou bien encore le « gâteau hanté », soit un calendrier de l'avent de la trouille, en carton toujours. Mine de rien, ces ateliers conduisent les enfants à vraiment regarder les livres, les recettes et à travailler sur l'imaginaire lié au fait de manger. A signaler aussi, les goûters lecture ! ● **Ateliers de la Cocotte.** Tarif : 15€. Les sam et mer. Dates et horaires à consulter sur le site internet. Librairie Cocotte, 5, rue Paul Bert, Paris XI^e. M^o Faidherbe-Chaligny. Tél. : 09 54 73 17 77 et laccocotte.net #

CUISINE

Dès 6 ans/XI*

Apprendre à cuisiner pour apprendre à manger sain et équilibré : tel est le credo de Tours de cuisine, un petit atelier aux couleurs printanières ouvert il y a un peu plus d'un an par deux pros passionnées qui s'adresse aussi bien aux adultes qu'aux enfants. Dans la partie boutique lumineuse et cosy attenante à l'espace de travail proprement dit, on trouve des livres de cuisine que l'on peut feuilleter sur place et des épices pour tous les goûts. Les enfants ont rendez-vous tous les mercredis en petit groupe pour réaliser un goûter à déguster sur place, un repas et un dessert à emporter. Côté salé on mitonnera des nuggets de poulet croustillants, du cordon-bleu et purée de légumes ou du parmentier de poisson ; côté sucré, du crumble aux pommes, de la mousse de fraise ou du pain perdu au chocolat...Hummm ! C'est les parents qui vont être contents. ● **Tours de cuisine.** Tarif : 30€ Les mer de 10 h à 12 h ou de 14 h à 16 h et pendant les vac. scol. Tarif : 120€ la semaine. Tours de cuisine, 90, rue de la Folie-Méricourt, Paris XI^e. M^o République ou Concourt. Tél. : 01 55 28 57 02 et www.toursdecuisine.com #

CUISINE

7-12 ans/VIII*

Fort réputé, l'Atelier des chefs essaime des cours de cuisine un peu partout à Paris et en France suivant différentes formules y compris pour les enfants (« parent-enfant », « graine de chef » ou « très bon anniversaire »). L'espace enfant est complètement adapté, les ustensiles ne sont pas dangereux, les plans de travail sont à bonne hauteur et les chefs sont particulièrement pédagogues. L'atelier a lieu tous les mercredis, il dure une heure trente : le temps de réaliser un petit menu que l'on déguste sur place tous ensemble. Idem pour la formule anniversaire, mais l'espace se trouve alors privatif pour 10 enfants. ● **Graines de chef.** Tarif : 36€ Les mer. Atelier des chefs, 10, rue de Penthièvre, Paris VIII^e. M^o Mirosmesnil. Tél. : 01 53 30 05 82 et www.atelierdeschefs.com #

CUISINE

Dès 8 ans/X*

Parents, si vos enfants font un blocage sur les légumes (ou/et les fruits), l'atelier Fraich'Attitude constitue peut-être une solution au stress que représentent pour vous les repas en famille... Créé il

y a quelques années par Interfel, fédération de producteurs de fruits et légumes, la cuisine Fraich'Attitude est le lieu idéal pour apprivoiser le vert. Grâce à des thématiques attractives (fruits d'été, cuisines du monde), les participants, enfants et adultes réunis autour du même plan de travail, apprennent à mitonner des recettes simples à refaire

à la maison. Après ça, ce n'est même plus la peine de leur prescrire cinq fruits et légumes par jour... **Atelier Fraich'Attitude.** Tarif : 10€ le cours de 2 h. Le sam. Horaires et dates à consulter sur le site Internet. Espace Fraich'Attitude, 60, rue du Fbg-Poissonnière, Paris X^e M^o Poissonnière. Inscription sur le site www.fraichattitude.fr #