

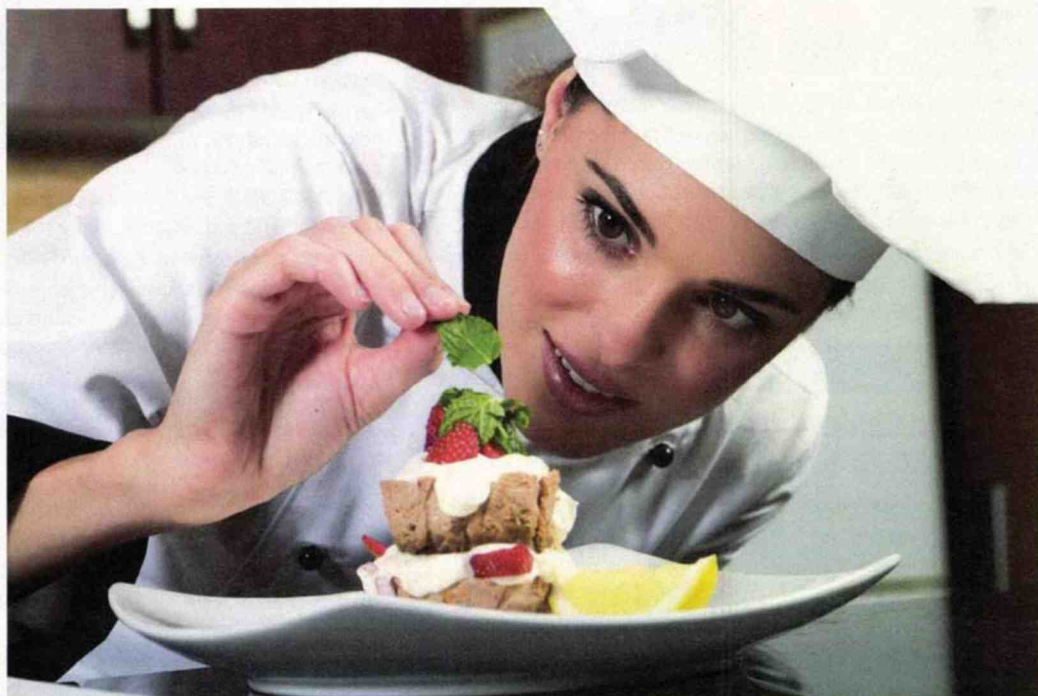
Vive les ATELIERS-CUISINE !

Selon l'observatoire BVA, 7 Français sur 10 aiment faire la cuisine. Résultat, ils sont de plus en plus nombreux à vouloir apprendre les techniques des chefs et à tester les ateliers culinaires. Zoom sur ces cours qui font rimer gastronomie avec convivialité.

7

RAISONS DE PARTICIPER À UN ATELIER CULINAIRE

- Progresser en cuisine en découvrant de nouvelles techniques
- Apprendre à cuisiner en famille
- Cuisiner avec des produits de saison pour manger sainement
- Trouver des recettes de petits plats à partager
- Découvrir le métier de chef cuisiner
- Vivre un moment privilégié avec ses proches ou en groupe
- Faire des rencontres autour d'un centre d'intérêt commun.



UNE VRAIE TENDANCE

Si les rayons spécialisés des librairies françaises ne désemploient pas et que les émissions culinaires télévisées telles que *Top Chef* battent des records d'audience, c'est clairement parce qu'entre les Français et la cuisine, c'est une véritable histoire d'amour. Réputé pour sa gastronomie, notre pays est une terre de gourmands et de

RENCONTRES GOURMANDES

Meetic, le célèbre site de rencontres sur internet, propose des ateliers culinaires partout en France. Une idée sympa pour se faire des amis et plus si affinités autour de cours de cuisine à thème.

gourmets où l'on se transmet de génération en génération de savoureuses recettes de terroir.

UN PLAISIR À TOUT ÂGE

La cuisine passionne tous les âges, toutes les catégories socio-professionnelles, toutes les cultures. La diversité des cuisines du monde et la montée en puissance du « bien

manger » faisant rimer hygiène de vie et diététique ont fait émerger une nouvelle mode : les ateliers-cuisine, pour apprendre à cuisiner en groupe avec un chef,

DIFFÉRENTES MOTIVATIONS

Apprentissage des techniques, convivialité, plaisir et bonne humeur sont au rendez-vous de ces cours dispensés partout en France. Il existe même désormais des ateliers pour célibataires permettant de faire des rencontres autour d'un centre d'intérêt commun.

5 adresses à tester

■ L'ÉCOLE DE CUISINE ALAIN DUCASSE

Cette école prestigieuse vous propose des leçons de cuisine, des leçons de pâtisserie et des leçons d'œnologie. Les cours s'adaptent à chacun, selon ses souhaits, ses goûts, que l'on soit débutant ou passionné. Il existe également des bons cadeaux pour offrir des cours à ses proches (www.ecolecuisine-alainducasse.com).



■ LES COURS DE CUISINE LE NÔTRE

La prestigieuse maison parisienne propose sur son site internet des dizaines de cours à thème, en famille, en groupe, pour les enfants, pour tous les niveaux et à tous les prix, à s'offrir ou à offrir à ses proches (de 31 à plus de 180 €). Amateur éclairé ou habitué initié des tables étoilées, découvrez aussi la classe inédite et exclusive de 8 personnes pour cuisiner avec un chef étoilé et déguster ensuite votre dîner (www.lenotre.com/cours-et-ecole/nos-ateliers-en-boutique).



■ L'ATELIER ALAIN CIRELLI

Ici, quelle que soit la formule choisie, « Délic et des toques » ou « Des toqués d'étoiles », vous êtes une dizaine d'hôtes encadrés par un chef

PARTOUT EN FRANCE

Il suffit de taper « atelier culinaire » sur un moteur de recherche pour trouver sur internet des centaines de propositions de cours de cuisine partout en France. Si Paris et Lyon, villes gastronomiques par excellence, sont dans le peloton de tête, toutes les régions sont devenues créatives en la matière. A vous de décider si vous souhaitez apprendre les bases de la gastronomie avec un chef étoilé ou si vous préférez des ateliers plus confidentiels sur une thématique particulière.

professionnel. Recettes et astuces de grands chefs cuisiniers vous sont dévoilées tout au long du cours. Vous passez ensuite à table avec le chef dans une ambiance conviviale afin de déguster votre menu autour d'une bonne bouteille de vin (www.evenements-culinaires.fr/cours-de-cuisine).



■ L'ATELIER DES SENS

Depuis 2004, L'Atelier des Sens, met le savoir-faire des chefs à votre portée autour d'ateliers pratiques et ludiques, et vous propose 4 espaces culinaires d'exception, à Paris et à Lyon, ainsi qu'un atelier nomade, la *Pop-Up Kitchen*®, pour cuisiner où vous le souhaitez. En 2017, avec *Chefsquare*, L'Atelier des Sens vous ouvre également les portes des meilleurs restaurants pour une expérience privilégiée (www.atelier-des-sens.com).



■ L'ATELIER DES CHEFS

Au menu des cours de *L'Atelier des Chefs*, des saveurs qui raviront toutes les papilles. Que vous soyez bec sucré ou salé, globetrotter culinaire ou amateur de saveurs traditionnelles, gastronomie ou cuisine moderne, il y en a pour tous les goûts dans huit grandes villes françaises. L'entreprise propose aussi des cours par internet (www.atelierdeschefs.fr). ■ M.V.



À LIRE

Ateliers Masterchef

Avec la collection Masterchef, les cuisiniers débutants, amateurs ou avertis vont apprendre à maîtriser un domaine culinaire : ici la cuisine végétarienne. Une mine d'informations dans une présentation structurée et richement illustrée par des photographies détaillées et des encadrés pour apprendre des savoir-faire, des techniques et mieux connaître les ustensiles de cuisine.

« La cuisine végétarienne - Les ateliers de Masterchef » de Sachiyo Harada, Solar, 224 p., 15,90 €.