



# Ateliers de chefs

Fans de pâtisserie ou fondus de cuisine classique... Tout le monde a envie d'apprendre les trucs des chefs. À chaque atelier, son style...

**Je suis fan d'éclair au chocolat et de mille-feuilles!** Le grand pâtissier Lenôtre propose aux simples mortels de découvrir ses secrets et tours de main grâce à son École Amateur. On peut aussi y prendre des cours de cuisine, mais l'enseignement de pâtisserie est parfait : technique et axé sur la présentation, ce qui permet de bien progresser. Le programme? Alléchant : macarons, tout chocolat, les grands classiques.

[www.lenotre.fr](http://www.lenotre.fr)

**Je suis la meilleure!** Envie de briller derrière les fourneaux? Le chef Guy Martin, maître du Sensing, organise des masters class (très classes!) en petit comité de dix participants maximum. Le maître – charmant – veut y démystifier la grande cuisine. Cuisine santé, cook'n spirit, les thèmes culinaires abordés sont aussi variés que pointus. Quelle richesse dans ce programme!

[www.atelierguymartin.com](http://www.atelierguymartin.com)

**J'ai besoin de partager** Fan de nouvelles convivialités? Plus qu'un cours, Kitchen Studio est un « club culinaire » dédié à la passion de la bonne chère. À la fois boutique, lieu de conférence, salon

de dégustation, c'est un endroit convivial où la cuisine se partage. Ambiance détendue garantie.

[contact@kitchenstudio.fr](mailto:contact@kitchenstudio.fr)

**Je ne jure que par l'authentique** Votre truc ce sont les produits « bien de chez nous »? Alors direction le Sud, où le chef Roger Merlin met sa science à votre disposition. La découverte du terroir provençal vaut le détour et le dépaysement est assuré à travers des produits comme la fleur de sel ou le taureau de Camargue (AOC). Les stages de cuisine ont lieu au mas des Colverts situé aux Saintes-Maries-de-la-Mer. Superbe...

[www.cuisineprovence.com](http://www.cuisineprovence.com)

**La tradition, y a qu'ça de vrai!** Le Cordon-bleu est l'une des plus anciennes écoles de cuisine de France. Les cours thématiques qui y sont proposés balayent largement tout l'art culinaire, dans un esprit classique rassurant. On peut même y apprendre à confectionner des croissants et du bon pain! En plus, certains cours sont ouverts aux parents et aux enfants. Un bon moyen de transmettre la passion...

[www.lcbparis.com](http://www.lcbparis.com)

**Je ne sais pas faire cuire un œuf!** Le b.a.-ba de la cuisine vous échappe? Pas de panique : le Cercle culinaire vous distille un enseignement didactique et rassurant. Les astuces et les trucs des chefs sont testés dans chaque cours et vous pourrez emporter des fiches recettes détaillées pour refaire les recettes à la maison. Les profs sont attentifs à bien transmettre les gestes en cuisine et à vous les faire répéter en cours, ce qui permet de s'entraîner avant de se lancer à la maison. Un gros atout : les cours sont donnés dans toute la France grâce à un réseau de chefs dynamiques et pros.

[www.cercleculinaire.com](http://www.cercleculinaire.com)

**Je suis une pro!** Les cours classiques ne vous tentent pas, d'ailleurs vous connaissez les bases. L'atelier des chefs, l'un des leaders du genre avec 100 000 stagiaires par an, a toujours misé sur un programme très original. Une mention pour le thème « les bons plans » qui permet d'apprendre des recettes à petit prix et la formule « Le marché du chef » qui propose carrément de vous emmener faire vos emplettes avec le maître avant de rentrer cuisiner.

[www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)

## Et les cours à domicile...

Avec les DÎNERS D'ÉLOÏSE, on vise le raffinement avec une équipe de jeunes chefs, tous nourris au lait des plus grands (Robuchon notamment). L'esprit est franchement gastronomique.

[www.lesdinersdeloise.fr](http://www.lesdinersdeloise.fr)

COOK SAVEUR, propose, si vous habitez la région de Metz, de recevoir le jeune chef

messin Frédéric Halpille dans votre cuisine. Dynamique et inventif, il met la sophistication à votre portée.

[www.cooksaveur.com](http://www.cooksaveur.com)

LA TABLE ET FÊTES, une idée de Clément et Cyril, deux chefs de cuisine pleins d'abattage, propose, entre autres, une amusante formule « Entre amis » pour

apprendre et se régaler entre copains.

[www.animation-chef.fr](http://www.animation-chef.fr)

Les cours de PLAISIR DE RECEVOIR sont dispensés par le chef de cuisine Luc Ladiré. Il s'invite à votre piano si vous vivez dans la région d'Évreux. Ses cours sont classiques et adaptés même aux débutants.

[plaisirderecevoir.wifeo.com](http://plaisirderecevoir.wifeo.com)