

## Pour apprendre Cuisinez comme un chef !

Après l'ouverture de Cuisine Aptitude depuis 2007, c'est au tour de **L'atelier** des chefs de s'installer à Strasbourg.



Gesa et Yves Karcher (à gauche et droite) ainsi que le chef Thibaut Fischer au centre.

L'enseigne est déjà présente dans 14 autres villes de France et à Paris, Londres et Dubai. Le principe ? Développer ses connaissances en cuisine tout en régaland ses papilles *« L'idée est un peu de remettre les gens aux fourneaux, explique le directeur Yves Karcher, les jeunes générations n'ont jamais appris à cuisiner, parce que leurs deux parents travaillaient et qu'on ne leur a tout simplement pas transmis quelques recettes de base »*. Ceci explique peut-être l'engouement des 25 à 35 ans pour ce concept de restauration. Une classe d'âge qui représente environ un tiers des participants aux cours, *« parmi lesquels beaucoup d'hommes »*, précise le directeur. Car oui, on peut parler d'un concept de restauration, dans la mesure où la session ne se limite pas au cours proprement dit, puisqu'elle se prolonge toujours par la dégustation des mets.

Chaque séance est organisée autour d'un thème qui va du simple plat au menu complet, sur une période allant de 30 minutes à 2 heures. Les deux chefs, Thibaut Fischer et Marc Weibel, disposent d'une base de données de 4 000 recettes et privilégient les produits de saison. Pour un cours de deux heures, il faut compter 72 euros. Les cours d'une demi-heure, qui ont lieu généralement entre midi et deux, vous coûteront 15 euros : finalement presque aussi cher qu'un plat du jour, le bonheur d'avoir cuisiné soi-même en plus. Les plannings des cours sont consultables sur le site Internet. La confection des bredeles est au programme du mois de décembre.

Guillaume Layahe

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