

Les nouveaux aventuriers de la cuisine

Briller aux fourneaux, c'est bien, mais ce n'est pas donné à tout le monde. Vous avez décidé d'explorer ce monde désormais incontournable qu'est la cuisine ? La recette : s'offrir un stage, ou pour les plus incurables, un chef à domicile. Voici quelques bonnes adresses.

Vous ne connaissez rien à la cuisine ? Vous pensez que le Paris-Brest n'est qu'un train et qu'un chinois est un habitant de la Chine ? Vous êtes plutôt pizza et Danette sur la table basse du salon, rêvant devant les émissions culinaires, d'être un champion de la restauration ? Vite, la situation est grave, mais pas désespérée. Devant le foisonnement des cours, ateliers, et autres sites dédiés au « fait-maison », plus d'excuse. Partez à la découverte de nouveaux territoires culinaires. Vous voulez étonner vos amis, épater votre amoureuse, bluffer vos enfants ? C'est décidé, en 2011, vous allez devenir un pro de la cuisine ! Et n'oubliez pas : sans bon matériel, difficile de faire des étincelles. Ça tombe bien, nos pages shopping regorgent de bonnes idées...

Ces cours qui changent tout

Chez Tours de cuisine (1), dans le 11^{ème} arrondissement de Paris, le ton est donné : on apprend à cuisiner ou à se perfectionner en toute convivialité. Le cours est prétexte à partager un moment culinaire en s'amusant avec d'autres amateurs éclairés, tout simplement, sans forcément passer par la grande cuisine. Grâce à *Tours de cuisine*, vous apprendrez, entre autres, à jouer de la mandoline et à faire des farces ! L'atelier dispense aussi des cours d'œnologie, histoire de bien marier les vins et le foie gras à Noël. D'ailleurs, il dispose de sa propre cave, « la cave à Vincent ». Et pour rester dans le ton de la rencontre conviviale, l'atelier a plus d'un tour dans son sac avec le *speed cooking*, véritable cours de cuisine pour les célibataires. Le principe est simple : durant trois heures, chaque participant

cuisine en binôme trois recettes différentes, puis tout le monde déguste les plats.

Tours de cuisine dispense aussi des « *cooking lessons and wine testing in English* » pour les étrangers. So tasteful !

www.toursdecuisine.com

A Dijon, chez *Avec ou Sans Toque*, il y en a pour tous les goûts (2). Cuisinière, pâtissière et sommelière de formation, Stéphanie Sempol vous accueille dans sa cuisine chaleureuse et bien nommée, la Station des Sens. Elle vous fait partager avec bonheur son savoir-faire, au cours d'ateliers à la carte, ludiques et gourmands. Il y a un cours pour chacune de vos envies : macarons, cuisine moléculaire, *scrapcooking*, terrine de foie gras à l'approche des fêtes de fin d'année. Et si vous souhaitez faire plaisir à vos proches ou à des amis, vous pouvez leur offrir un chèque cadeau *Avec ou Sans Toque*.





Stéphanie dispense aussi ses talents culinaires et œnologiques à Beaune, et se déplace à domicile.

www.avecousanstoque.fr

Une autre façon de cuisiner

Vous êtes tellement bien dans votre cuisine, que vous ne voulez pas la quitter ? Vous n'avez aucune idée de ce que vous allez faire à dîner ? Pas besoin de vous déplacer, faites appel à un chef qui viendra à domicile ! Certains ateliers de cuisine vous proposent de vous apprendre à faire la cuisine chez vous, le temps d'un dîner anniversaire, pour un repas d'affaires ou une soirée dégustation. Rien de tel pour épater vos invités. Basé à La Baule, disponible pour ses clients, Christophe Drouillet enseigne le travail avec les épices, les mélanges de saveurs du monde, les produits du terroir, la mise en scène de l'assiette (3).

Cet ancien élève de Gaston Lenôtre et Michel Rostang, s'adapte à vos envies, vous conseille, fait les courses, s'installe dans votre cuisine, vous livre ses secrets, et s'occupe même du service si vous le souhaitez. De quoi contenter les plus paresseux !

www.lechefadomicile.com

Vous souhaitez persévérer dans la gastronomie et vous donner les délicieux frissons d'être dans la peau d'un grand

chef ? Côté grandes toques, les écoles ne manquent pas. A Paris, l'Ecole Ritz Escoffier transmet ses secrets aux gastronomes du monde entier (www.ritzparis.com). L'Ecole de cuisine Alain Ducasse propose des leçons de cuisine et d'œnologie (www.ecolecuisine-alainducasse.com).

Chez Guy Martin, l'atelier est un lieu informel permettant de (re)découvrir les plaisirs de la table, « pour démystifier la grande cuisine et partager différemment » (www.atelierguymartin.com). A Valence, l'Ecole de cuisine d'Anne-Sophie Pic ouvre ses portes aux grands et aux petits (www.scook.fr). A Montpellier, Jacques et Laurent Pourcel font partager aux gourmands leur savoir-faire et l'univers d'un grand restaurant (atelier@jardindessens.com).

A suivre

Les cours de cuisine branchés ne sont plus réservés qu'aux grands. « Un pour tous, tous pour Cake », c'est la rigolote devise de Cake, « l'atelier des enfants pas sages » (4), tout est dédié au bonheur des enfants. Une fois qu'ils ont découvert l'univers coloré de Cake, nos bouts de chou n'ont qu'une envie : y revenir ! Pendant une heure et demie, vêtus comme des pros et leurs minis ustensiles en main, nos apprentis chefs mettent la main à la pâte, apprennent à faire du pain, et repartent tous fiers, leur diplôme de mitron

en poche et leur pain sous le bras. Pour varier les plaisirs, Cake propose des ateliers gourmands de fabrication et dégustation de pâtisserie, de chouquettes, de rolls ou de pizzas. Et bonne nouvelle : les adultes sont acceptés ! www.cakeletraiteur.fr

Et toujours...

On ne présente plus l'Atelier des Chefs (5), le leader incontesté des cours de cuisine, présent en France et à l'étranger. Non content de dispenser des cours, l'atelier est aussi une boutique d'ustensiles et d'épicerie, un portail culinaire online et une application iPhone, qui vous permet d'avoir les recettes des chefs en photos et en vidéo, où que vous soyez.

En somme, tout pour nous rendre la cuisine encore plus agréable et accessible (www.atelierdeschefs.fr).

Etes-vous plutôt cuisine ou café ?

Pour ceux qui préfèrent prudemment en rester à la réalisation d'un bon café, les ateliers de *Cook and Coffee*, vous offre le plaisir d'apprendre à faire un café ou un cappuccino comme un vrai « Barista ». Qui plus est, tout en dégustant un Latte Macchiato, vous pouvez tester un robot et ses accessoires. Cet « Espace Démonstration » de 150 m² est en effet dédié au nec plus ultra de l'électroménager de la cuisine et du café (www.kenwoodworld.com).