



## Toqués de cuisine !

LA RÉDACTION VOUS MET  
L'EAU À LA BOUCHE  
AVEC SES ATELIERS  
CULINAIRES

© Thinkstock - images/grammes



## BON À SAVOIR

À croire que c'est dans l'air du temps : au moment même où la France voit son patrimoine culinaire classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco, les Français témoignent d'un engouement de plus en plus affirmé pour les arts de la table. Selon une récente étude TNS Sofres, 94 % des Français considèrent la cuisine comme une source de plaisir et d'épanouissement et 97 % déclarent mettre régulièrement la main à la pâte. Il suffit de regarder le nombre d'émissions de télévision consacrées à la cuisine et les chiffres de l'édition culinaire pour s'en convaincre. Mais un autre épiphénomène heureux s'associe à ce retour aux fourneaux : la multiplication des ateliers de cuisine...

## Savoir-faire et transmission

Un patrimoine ne s'use que si l'on ne le transmet pas ! Après des années de vaches maigres, au cours desquelles les générations actives se sont laissées entraîner par les sirènes du « vite fait bien fait », il était temps de redorer le blason de cette transmission du savoir-faire culinaire qui s'opérait autrefois de génération en génération. C'est en réponse à cette soif de découvertes gustatives que cuisiniers professionnels ou dilettantes éclairés ont choisi d'ouvrir leurs laboratoires culinaires au grand public et d'enseigner aux intéressés les secrets, astuces et tours de mains de leur art. Entre un cours hebdomadaire de deux heures et un ministage à la journée, il ne vous reste plus en fin de compte qu'à choisir un cours à votre goût !

## DES ATELIERS PROCHES DE CHEZ VOUS

### Cuisine et couleurs

Le magasin Cuisine et couleurs est un endroit dédié à la cuisine ! Non seulement vous y trouvez de nombreux produits et ustensiles, mais en plus vous pourrez assister à des démonstrations culinaires et participer à des ateliers ! Les jeudis, vendredis et samedis, une à trois heures de cours sont proposées aux cuisiniers amateurs ! Vous repartirez avec un repas complet pour deux personnes que le chef vous aura aidé à concocter.

6, rue des Balances  
62000 Arras  
03 21 23 12 91  
<http://www.cuisineetcouleurs.fr>

### L'Atelier des chefs

Dans une ambiance gourmande, tous les amateurs et passionnés de cuisine se réunissent pour en apprendre plus sur leur passe-temps favori ! Les Ateliers du chef organisent des cours de gastronomie à Lille, mettant en scène des saveurs multiples, à la fois traditionnelles et originales : pain d'épices, cocktail d'inaoire, soupes et crèmes d'hiver, amuse-bouches, penne... Pédagogue, le chef vous livrera ses meilleurs conseils pour réussir tous vos plats et épater vos amis !

74, boulevard de la Liberté  
59800 Lille  
03 20 17 17 50  
<http://www.atelierdeschefs.fr>

### Alice Délice

Alice Délice vous propose des ateliers de cuisine ! Le Chef partagera sa passion avec ses apprentis (par groupe de huit à douze personnes) et ne manquera pas de leur dévoiler ses trucs et astuces. Chaque cours comprend l'organisation, la préparation des ingrédients, la réalisation de la recette et le rangement. Vous pourrez ensuite choisir d'emporter votre plat chez vous ou de le déguster sur place avec les autres cuisiniers en herbe !

5, rue Esquermoise  
59000 Lille  
03 20 10 01 83  
<http://www.alicedelice.com/>

### Grain de sel

Grain de sel propose des cours de cuisine de saison originaux et ouverts sur le monde. Vous serez initié à des recettes ludiques que vous pourrez facilement refaire chez vous, et vous utiliserez des produits d'excellente qualité : légumes bio, viandes labellisées, etc. Plusieurs fois par semaine, Grain de sel vous donne rendez-vous à travers des cours du soir, des cours à thèmes, des cours dédiés aux desserts, et des cours en duo et en couple.

220, rue Colbert  
59000 Lille  
09 54 47 61 00  
<http://grain-de-sel.info/>