

## Des petits chefs prennent le pouvoir derrière les pianos

L'Atelier des chefs propose des cours de cuisine à des enfants passionnés. Découverte

Un filet mignon à l'aigre-douce, ananas et petits légumes ; un lait crémeux aux fruits rouges ; un crumble rhubarbe, fraise et noix de coco. Sans être hors de portée, le menu s'annonce tout de même fort présentable. Le tour de force devient carrément conséquent quand il est réalisé par des enfants de 4 à 11 ans !

Mais la passion n'attend pas le nombre des années. La preuve jeudi dernier à l'Atelier des chefs de la rue Constantin où quatre binômes parent-enfant s'étaient installés derrière les plans de travail pour un cours de cuisine estampillé "Charlotte aux fraises". Devant sa planche à découper, Valentin, 11 ans, jubile. La cuisine, c'est sa passion et l'Atelier des chefs, "son cadeau d'anniversaire", confie Caroline, sa maman, fleuriste à Marseille. "À la maison, j'aide souvent mes parents à faire la cuisine, je fais des recettes tout seul aussi, comme les milk-shakes", explique Valentin, qui n'a aucun doute : "Plus tard, je serai cuisinier." Sur la table d'à côté, Lisa, 6 ans et demi, est en plein découpage de fraises. L'apprentie-cuisinière est aux anges. Elle, la spécialiste "du gâteau au yaourt" en solo et du "fondant au chocolat aidée par maman", qui ne loupe pas un Top ou MasterChef à la télé, la voilà "dans une vraie cuisine, avec un vrai chef" ! "Je suis venue pour un cours

adultes la semaine dernière, explique Elisabeth, la maman. *J'ai refait les recettes à la maison dès le lendemain et ça a plu. J'avais envie de revenir avec ma fille.* C'est aussi ce qui a motivé Véronique, qui est là avec sa fille de 10 ans, Isaure. *"J'ai trois enfants et à la maison, je n'ai jamais le temps de cuisiner avec eux"*, confie la jeune femme. Le cours de l'Atelier des chefs, c'est aussi le cadeau d'anniversaire de sa fille.

*"Parce qu'elle aime cuisiner mais aussi parce que j'avais envie d'avoir un temps juste pour nous deux, entre mère et fille."* Cette passion pour la cuisine et dès le plus jeune âge, voilà de quoi rassurer Franck Sylvestre, le directeur de l'Atelier des chefs aixois depuis sa création, en juin dernier. Même s'il se défend d'avoir parié sur la mode de la cuisine et ses retombées télévisuelles - *"C'était d'abord l'envie de créer un projet familial avec ma femme, un chef italien"* -, la vague est évidemment porteuse pour le concept. *"C'est vrai la sauce a bien pris et en peu de temps"*, reconnaît Franck Sylvestre. Les cours sont régulièrement complets, avec une forte colonie d'étrangers avides de cuisine française, *"au moins 65 % de notre clientèle, dont pas mal d'étudiants"*, précise le directeur aixois.

Pour former tout ce joli monde, le chef résidant de l'atelier aixois, c'est Pierre Scherer, formé notamment chez des traiteurs de luxe marseillais - *La Truffe noire* - ou parisiens - *Les Terrasses du parc*, de Ducasse ou *Potel et Chabaud*. *"Inventer des recettes, montrer ce qu'on fait, c'est une partie de mon métier qui m'a toujours intéressé et là, on a un avantage : on est en face de gens vraiment motivés"*, confie-t-il. Jeu de couteaux, cul-de-poule... Les ustensiles sont ceux des pros.

*"Mais les plaques à induction, les fours sont de l'électroménager courant, pour que les gens puissent refaire les recettes chez eux dans les mêmes conditions"*, précise Pierre Scherer.

Donc même Nina, 4 ans, la benjamine du groupe - bon, d'accord, avec un brin d'aide de maman - devrait pouvoir rééditer à domicile l'exploit du porc à l'aigre-douce.

Guénaél LEMOUÉE  
glemouee@laprovence-presse.fr