

Cuisine

1er gâteau d'anniversaire pour l'Atelier des chefs

C'est un concept né à Paris en 2004. Mais sa déclinaison aixoise n'a vu le jour que le 23 juin 2010, sous l'impulsion de Franck Sylvestre et de sa femme. Un anniversaire que l'Atelier des chefs de la rue Constantin va fêter demain soir en faisant ce qu'il sait le mieux faire : un cours de cuisine (sur invitation).

Sous la houlette bienveillante de Pierre Scherer, chef résidant de l'atelier aixois, les invités de la soirée s'essaieront à un menu provençal complet, entrée, plat et dessert, qu'ils pourront ensuite déguster dans la petite table d'hôte-épicerie contiguë à la cuisine.

En un an, confie Franck Sylvestre, son directeur, l'Atelier des chefs aixois - il en existe quatorze dans toute la France - a su trouver son public. Dont une forte colonie d'apprentis-cuisiniers étrangers désireux de

découvrir la gastronomie française et "qui représentent au moins 65 % de notre clientèle", précise Franck Sylvestre.

Le principe, lui, est ultra-simple et explique le succès de la formule : des cours encadrés par un vrai chef, autour d'un produit phare ou d'une thématique particulière (pique-nique chic, barbecue, recettes autour de la tomate...) dont le programme est dévoilé un mois à l'avance sur le site de l'atelier.

G.L.

L'Atelier des chefs, 14-16 rue Constantin, 04 42 96 41 03 ou atelierdeschefs.fr