



CUISINE L'atelier des Chefs installe ses fourneaux dans la capitale bretonne

LES APPRENTIS GOURMETS ENFILENT LE TABLIER

JÉRÔME GICQUEL

Le succès des émissions culinaires à la télévision fait des émules. Depuis mardi, L'atelier des Chefs a posé ses fourneaux rue Emile Souvestre à Rennes, à deux pas de la place du Colombier. L'enseigne, qui compte déjà 17 ateliers en France et à l'étranger, a attiré l'an dernier 150 000 personnes dans ses cours de cuisine tout public. « On s'adresse à la fois à des gens qui n'ont jamais cuisiné ainsi qu'à ceux qui ont déjà des bases et veulent se perfectionner », souligne Nicolas Bergerault, fondateur de l'atelier des Chefs. « L'idée de départ étant de changer l'image de la cuisine qui ne doit pas être vécue comme une corvée mais plus comme un plaisir. »

La cuisine régionale à l'honneur

Pour dispenser les cours, Nicolas Bergerault s'est attaché les services d'un jeune chef rennais, Cyril Portier, 25 ans,



J. GICQUEL / APEI / 20 MINUTES

La fameuse technique de l'enroulage.

qui a notamment travaillé au restaurant étoilé Le Saison à Saint-Grégoire. « Pour chaque atelier, on essaie de recruter un chef local. Cela permet de proposer des cours axés sur des re-

■ INFOS PRATIQUES

Cinq cours sont proposés chaque jour, avec des sessions de 30 minutes lors de la pause déjeuner ou de 1 h à 2 h en journée et le week-end. Douze personnes maxi à chaque cours. Détails des cours et inscriptions sur www.ateliersdeschefs.fr

cettes régionales, en plus des recettes nationales et internationales déjà proposées », poursuit Nicolas Bergerault. Après seulement deux journées d'enseignement, Cyril Portier semble déjà très à l'aise avec ses nouveaux élèves. « Plutôt que des recettes, je préfère apprendre des techniques qui pourront ensuite être reproduites par les personnes chez eux ». Après Rennes, l'atelier des Chefs pourrait s'étendre en Bretagne avec déjà un projet d'ouverture à Quimper. ■

20 SECONDES**ALGUES VERTES
Nicolas Sarkozy défend
les agriculteurs**

En visite hier après-midi sur la presqu'île de Crozon dans le Finistère, le président de la République a apporté son soutien aux agriculteurs dans le dossier des algues vertes, indiquant qu'il « serait absurde de les désigner comme des coupables. » Sur le sujet, Nicolas Sarkozy a par ailleurs encouragé les agriculteurs vers la voie de la méthanisation qui leur permettra « à la fois de protéger l'environnement et de créer des sources de revenus. »

L'Anses donne son avis

L'Agence nationale de sécurité sanitaire sur l'environnement (Anses) a rendu son rapport sur la lutte contre les algues vertes. L'Anses recommande notamment le ramassage des algues vertes dans les 48 h après l'échouage afin d'éviter leur putréfaction, jugée dangereuse pour la santé.