



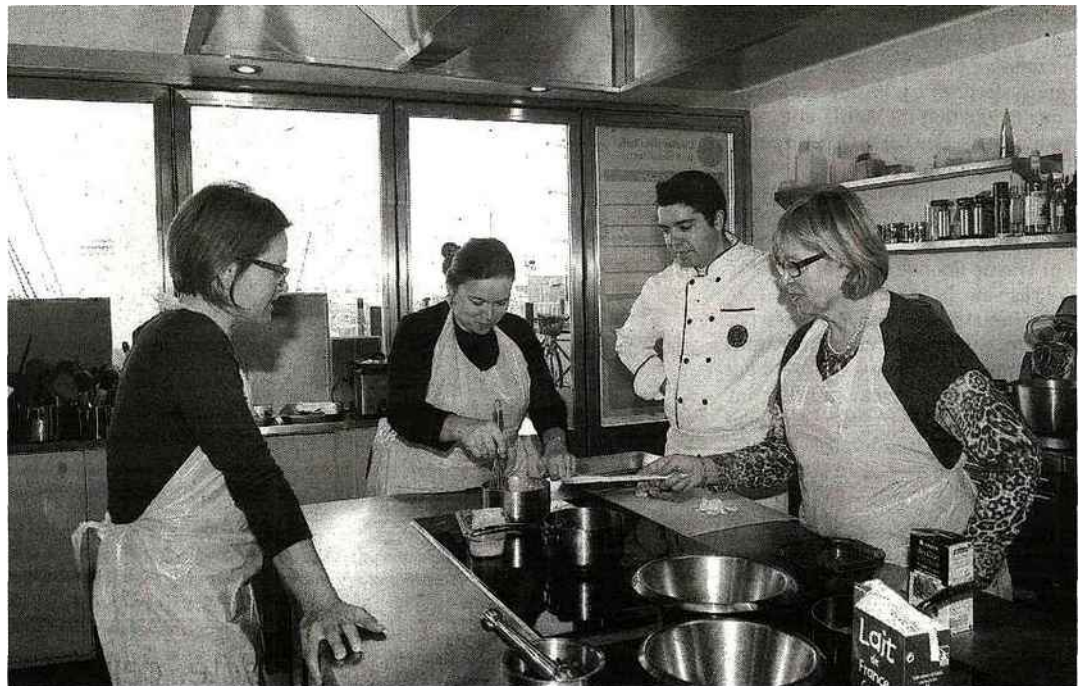
Atelier des chefs. La nouvelle façon de manger s'apprend dans un lieu où un chef enseigne la cuisine. Une manière radicale de découvrir le plaisir du partage.

L'autorestauration débarque sur le Vieux-Port

Et si la cuisine était l'une des valeurs capable de restaurer du lien social ? En tout cas, les responsables de l'Atelier des Chefs sur le Vieux-Port ne se posent plus la question. Depuis son ouverture, le lieu, situé non loin de la Criée, ne désemplit pas, témoigne Marion Feurgard, l'hôtesse d'accueil. Ce concept élaboré par François et Nicolas Bergereau, à Paris, qui a ouvert 17 autres espaces en France et à l'étranger, propose tout simplement d'apprendre la cuisine durant des modules de deux heures, suivant un rituel bien en règle qui débute par un lavage de mains en bonne et due forme.

Une démarche qui séduit beaucoup de monde, comme Sylvaine, Bérandère et Martine, un trio qui a choisi cette formule originale comme cadeau d'anniversaire pour la fête des mères après s'être inscrites en ligne et choisi les menus proposés. « On apprend la technique culinaire », dit l'une d'entre elle, et surtout « l'alchimie qui compose les repas », où chaque petit détail compte à l'heure de la mise en bouche. Un constat effectué en cuisine, non pas dans une arrière-salle, mais en plein jour à l'entrée de l'établissement, là où le chef, Florent, a établi ses quartiers au milieu des plaques de céramique.

Celui-ci, pendant chaque composition, dévoile ses petits trucs et astuces, mais en prenant le soin d'expliquer, entre la souris d'agneau et la poire Belle Hélène, le processus de combinaison des aliments. « Il ne suffit pas de mon-



Mère et filles au fourneau sous l'œil sensible du chef-cuisinier. PHOTO ROBERT TERZIAN

trer », déclare ce cuisinier restaurateur, « mais de comprendre cette science » où chaque produit choisi est déterminant pour la réussite de la recette. Exercice d'autant plus motivant qu'au début de cette expérience qui attire non seulement les familles, mais les amis ou les collègues de travail, l'on part de rien, avec une planche seulement pour bagage. Cela va de la présentation de la table au maniement d'un couteau (de cuisine) en toutes circonstances, de la bonne marche du feu aux recettes de grand-mère

évitant de cramer les oignons ou les échalotes avec du sel.

Evidemment, au moment du partage du repas, au-delà de cet apprentissage, ce sont certaines valeurs ancestrales et culturelles de la société qui resurgissent et réaffirment leurs pouvoirs de séduction. Celui du vivre ensemble, mais aussi de l'intelligence manuelle, du respect des règles et du plaisir de faire plaisir. Des denrées toujours périssables qui faisaient dire au sociologue Durkheim que la cuisine est l'occasion « d'affirmer la vitalité d'un groupe », ce qui intéresse autant les entreprises en mal de cohésion que la cellule familiale ébranlée.

La fourchette de ces plaisirs de la table varie de 17 euros pour une simple formule déjeuner, au repas complet, avec suivi du chef sur le marché, qui coûte 114 euros. Entre les deux, des variantes comme le 60 chrono, plat-dessert à déguster sur place ou à la maison ou le parent-enfant qui vaut sans doute mieux que tous les discours éducatifs.

STEPHANE REVEL