

Les jeunes pousses de la gastronomie

Ateliers

C'est bien connu, le mercredi est le jour des enfants. Et aujourd'hui, France, 6 ans, s'essaie à son premier cours de cuisine « sans maman ». Autour de la table, sept graines de chefs, affublées de tabliers en plastique souvent trop grands, patientent plus ou moins sagement pendant que l'on prépare l'atelier. Au menu : muffins à la tomate confite et aux pépites de feta, nems à la pomme et au fromage de chèvre et smoothie pomme-banane au zeste de citron vert. Tout un programme.

A genoux sur son tabouret, France pèse le lait avec application. Alors que tous les garnements exécutent une étape de la recette, la fillette commente chaque tâche dans un zozotement adorable. Puis, soudain saisie par

l'ennui, elle se tourne vers le chef : « Et maintenant, qu'est-ce que je fais ? » Vient l'heure de mettre la pâte à muffins dans les moules. Les doigts couverts de pâte, la petite pousse la mixture au fond des récipients. « On dirait de la purée ! » s'exclame-t-elle dans un rire bondissant d'enfant espiègle.

Maladresse et concentration

Pendant la cuisson des pâtisseries, le chef lance la deuxième recette. Immédiatement, France attrape une pomme avec la ferme intention de la peler. A l'aide d'un économe, elle bataille avec maladresse durant de longues minutes pour retirer la peau du fruit. Tranchée en fines lamelles, la pomme est accompagnée de fromage puis roulée dans une feuille de brique.



France, 6 ans, participe pour la première fois à un cours de cuisine. © STEVEN DOLBEAU

La fin du cours approche. La concentration du début a laissé place à un remue-ménage qui prend de l'ampleur, et les enfants ne tiennent plus en place quand vient le moment de déguster les mets qu'ils ont préparés. « Une heure et demie, c'est le bon format. Après, ils n'écoutent plus », confie le chef. Enfin, les parents arrivent. Gonflée de fierté, France

se jette dans les bras de son papa. « Regarde ! » dit-elle en montrant son petit sac. Car, à la fin du cours, chaque enfant repart avec un cadeau et une partie de sa production.

● STEVEN DOLBEAU

Atelier Graines de chef, de 6 à 12 ans, le samedi de 9 h 30 à 11 heures et le mercredi de 16 heures à 17 h 30 à l'Atelier des chefs, 8, rue Saint-Nizier, à Lyon. Prix : 36 € par enfant. Infos : www.atelierdeschefs.fr