



Tous chefs !

# Sur le chemin de l'école

Abaisser une pâte, préparer une brunoise, ça s'apprend. Et même casser les œufs! Depuis dix ans, l'engouement pour les cours de cuisine ne se dément pas. Reportage

Par Christel Brion

**C**'est en quelque sorte une consécration. Un des chefs de l'école de cuisine L'Atelier des sens, s'est fait pléger par Camille Cottin, pour l'émission de Canal + *La Connaissance*. Elle s'est invitée dans son cours de cuisine et s'est montrée horripilante, selon le principe de la séquence. Et le sketch, qui tourne sur Youtube, fait un tabac. C'est qu'aujourd'hui, le cours de cuisine est devenu un classique qu'on se met à parodier...

Au cœur du Marais, à Paris, L'Atelier des sens a des airs de loft new-yorkais, chaises hautes et plan de travail en U, avec, en bas, de jolies caves voûtées pour le cours d'œnologie. *Trois Heures autour de la châtaigne* a attiré trois hommes et six femmes, tous présents à 10 heures du matin pétantes. Le chef, sanglé dans sa veste immaculée, se présente et déroule ses faits d'armes. Jean-Luc Charles, un ex du Meurice et de chez Ducasse, prévient : « *Le but, c'est que vous puissiez le refaire à la maison.* » D'un calme olympien, il accueille avec un sourire bienveillant la participante qui a apporté son lait d'avoine

et sa crème fraîche de brebis. « *J'ai une intolérance au lait de vache* », prévient-elle. Les bons élèves sont arrivés avec la recette déjà imprimée. Il y a là un jeune couple – cadeau d'anniversaire, qu'un *selfie* immortalise. « *On ne fait jamais fondre le chocolat avec de l'eau, sous peine de le faire durcir.* » Le chef n'est pas avare de conseils. « *Des petites astuces qu'on ne trouve pas sur internet, où on voit tout et n'importe quoi. Le cours remet les pendules à l'heure* », souligne Thierry, un participant qui s'adresse au chef avec des questions de pro. « *Je chemise, j'abaisse la pâte, et je fais une brunoise?* » demande-t-il très sérieusement. Pas là pour rigoler... Le prof l'a repéré et s'amuse à le reprendre gentiment au moment où il se sert de la douille pour les meringues : « *Là, vous me faites des crottes de pigeon, jeune homme!* » Rictus gêné du bon élève. « *C'est plus facile avec les enfants, ils sont plus spontanés* », s'amuse le chef.

Chacun à son plan de travail, armé d'un gros couteau, les élèves appliquent le geste vu mille fois, le lever de couteau, sans que jamais la pointe ne décolle du bois, pour couper les légumes en julienne. Le chef y va de son petit compliment : « *Vous avez tout*

## À SAVOIR

■ **Le prix de l'apprentissage : 170 euros pour 4 heures à l'École Ducasse.**  
■ **92 euros pour 3 heures à l'Atelier des sens. Il y a de nombreuses formules.**

## L'ENVOLÉE DES CHIFFRES 5 000 élèves en 2004, 500 000 l'an prochain

Depuis une dizaine d'années, le marché des cours de cuisine amateurs est, en France, en plein développement. Comme si le plaisir de cuisiner était devenu une valeur refuge. On observe ainsi une croissance de l'ordre de 30 % par an pour le segment des cours amateurs, depuis 2006. Cette année-là, 51 % des Français déclarent qu'il faut apprendre à cuisiner pour bien manger. « *Un magnifique message positif pour la cuisine!* », commente Alain Ducasse. En 2012, le secteur atteint

un chiffre d'affaires global de 40 millions d'euros, pour environ 500 ateliers de cuisine. Le nombre de participants est passé de 5 000 en 2004 à 200 000 six ans plus tard! En 2015, on table sur un doublement de ce chiffre. Les cadres et les professions intellectuelles sont surreprésentés. La formation professionnelle est aussi un important axe de développement. Les cours sont suivis à 70 % par des femmes, mais le mouvement tend aujourd'hui à se rééquilibrer. La tranche

d'âge dominante se situe entre 30 et 45 ans. Le marché se divise en deux catégories : les ateliers grand public, et les cours de chefs reconnus. La plus grosse part du gâteau (1) va à l'Atelier des [chefs] avec un chiffre d'affaires 2012 de 11 millions d'euros, suivi de l'Atelier des sens, avec 2,5 millions d'euros; Cuisine attitude by Cyril Lignac et l'École d'Alain Ducasse réalisent respectivement 2 millions et 1,1 million de chiffre d'affaires. **Ch. B.**

(1) Source : enquêtes Credoc, 2008, et Etude 2marche, 2012

e17ad5935be01209f2524824360be52b01b96a8dc10249e



*compris c'est génial.* » Un jeu d'enfant pour Christophe qui vient pour la sixième fois : « *Mes parents m'ont offert 25 heures de cours.* » L'atmosphère est détendue : « *Ici, rien à voir avec Top Chef, pas de stress* », expliquent les deux copines un peu dissipées. Après l'inévitable « *on dresse!* », les participants se mettent à table. « *On apporte tout, chef? - Oui* », répond le bon élève! Oups, il s'est pris pour le chef... Le cours a atteint son objectif.

On déjeune et la tension se relâche, la conversation s'engage. « *C'est le prix d'un bon resto et en plus on a appris à le faire* », lâche l'un; « *Les années soixante ont empêché la transmission, on ne pouvait pas être aux fourneaux et faire la révolution!* », théorise l'autre. Aujourd'hui, une certitude : « *On est sortis du phénomène de mode, le cours de cuisine est devenu une activité à part entière, note Natacha Burtinovic, la fondatrice. Le niveau des participants monte, la technicité de la pâtisserie a le vent en poupe* », ajoute-t-elle.

### « ICI ON PEUT LÉCHER LES PLATS »

Changement de décor à l'École de cuisine Alain Ducasse. À deux pas de la Maison de la Radio, le chef multi-étoilé a installé un espace de 700 mètres carrés ouvrant sur une terrasse en teck, avec une déco signée par le célèbre designer Pierre-Yves Rochon. Ce matin, on est là pour quatre heures de pâtisserie. Franck Geuffroy, passé par le Crillon et le Plaza Athénée, un as du sucré, sait mener un cours et se mettre dans la peau du comédien ou du prof. « *Il faut savoir désamorcer des situations qui partent en vrille, canaliser ou au contraire créer une synergie, ou faire participer la personne timide.* » Choux craquelés, éclairs aux agrumes et Paris-Brest au Carambar sont

### École de cuisine Alain Ducasse.

Franck Geuffroy surveille attentivement les élèves en train de confectionner une crème Chantilly.

1. Choux craquelés.
2. Éclair aux agrumes.



proposés aux huit participants. Parité respectée, mais grande amplitude d'âge pour cette session qui accueille, entre autres, un septuagénaire et un jeune adolescent. On donne à chacun un dossier des recettes et des adresses où acheter les ingrédients indispensables, et un tablier en tissu. L'ambiance est un peu plus coincée. Ici, tout nous rappelle qu'on est chez le grand Ducasse, et Jane l'Américaine est venue de New York pour approcher la perfection. Elle va apprendre qu'« *on ne casse pas les œufs sur une arête, sinon la coquille rentre dans l'œuf* ». Puis le chef tente un « *Eh oui, on apprend aussi à casser les œufs, ici!* » pour dégeler l'atmosphère. Les participants ont du mal à se lancer, la technicité de la pâtisserie les effraie un peu. Alors, avec un clin d'œil, il passe le cul-de-poule (saladier en inox au fond arrondi) dans lequel il reste un peu de crème au beurre. « *Ici on peut lécher les plats.* »

Comme on étale la pâte sablée entre deux feuilles de plastique transparent, la petite voix du jeune ado s'élève : « *On utilise le papier guitare comme le Rhodoïd?* » Le chef esquisse un sourire, le petit l'a bluffé, sans vraiment l'étonner : celui-ci veut tenter Ferrandi, la célèbre école de cuisine. Entre le thermomètre de cuisson, un petit boîtier relié à une sonde, et la précision de la cuisson de la pâte à choux – de 165° à 170° –, on comprend que la pâtisserie est une science exacte. Les choux, éclairs et Paris-Brest sortent enfin du four. Chacun empoigne une poche à douille et le remplissage de crème pâtissière au Carambar, ou de crème au beurre parfumée au combava. On s'étonne d'avoir si bien réussi. Là devant nous, se dresse un plateau digne de la vitrine d'un grand pâtissier. Les élèves dégainent leurs portables pour photographier les chefs-d'œuvre. Mais si, ils l'ont fait! *Ch. B.*