

■ TENDANCE

# Cuisine : le retour du fait maison

**S**AVIEZ-VOUS qu'aujourd'hui, une personne sur quatre fait son propre pain au moins une fois par mois ? La tendance se confirme. Les Français retournent plus volontiers à leurs fourneaux et plébiscitent le fait maison, célébré cette année par Cuisines en fête\*, dont c'est la 7<sup>e</sup> édition ce week-end. « Après 1968, il y a eu une cassure, mais aujourd'hui, la cuisine s'apprend de nouveau, autour de la notion de plaisir utile », relève le parrain de Cuisine en fête, Guy Martin, chef étoilé du Grand Vefour à Paris.

**Les ateliers pris d'assaut**

Plutôt que d'ouvrir un livre ou de puiser dans les recettes familiales, les amateurs du jour préfèrent prendre d'assaut les cours de cuisine. « L'atelier gastronomique, c'est un formidable moment social qui se partage autour d'une passion. On s'entraide, on se sent moins seul devant la complexité de certains plats qu'on ne croyait pas être en mesure de réussir », commente Guy Martin qui a lui aussi ouvert son atelier dans la capitale. Une chance

pour les marmitons : la gamme de ces leçons de cuisine ne cesse de s'étoffer. L'Atelier des chefs ([www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com)), qui accueille 1 000 élèves par jour dans six grandes villes, propose de venir déjeuner entre amis ou collègues. Le principe : vous préparez votre plat en cuisine puis vous dégustez, le tout en une heure et demie.

Les lycées hôteliers, comme l'école Drouant de Paris (XVII<sup>e</sup>), délivrent de leur côté des cours académiques délivrés par des professeurs de haut niveau. Plus thématique, l'atelier de Fred cible les enfants, alors que les cordons-bleus célibataires cherchant l'âme sœur préféreront un *cook-dating*. Aurélie Chauvin, fondatrice des ateliers cuisine Délicieusement vôtre ([www.delicieusementvotre.com](http://www.delicieusementvotre.com)), près de Lyon, propose, enfin, un concours gratuit et ouvert à tous de macarons (70 € les trois heures). Bref, la cuisine vécue parfois comme une corvée obligatoire devient un loisir divertissant.

**PIERRE-ALEXANDRE BIASUTTI**

Liste des 900 rendez-vous culinaires en France sur [www.cuisinesenfete.com](http://www.cuisinesenfete.com).



**FRANCHEVILLE (RHONE), HIER.** Les cuisiniers en herbe viennent prendre conseil auprès de professionnels comme Aurélie Chauvin (à droite). (LP/PHILIPPE MERLE.)

**L'AVIS DE L'EXPERT**

« **D**EUX GENERATIONS de femmes ont boudé la cuisine pour s'adonner à d'autres activités moins casanières. Du coup, des trésors de savoir-faire culinaire sont restés aux oubliettes pendant quarante ans », explique Aurélie Chauvin, fondatrice d'un atelier cuisine près de Lyon (Rhône).

L'objectif de cette cuisinière diplômée est de faire en sorte que les élèves puissent reproduire les recettes à la maison. « Nos apprentis rêvent d'abord de réussir des plats inhabituels pour épater leurs amis et maîtriser la traçabilité des aliments. » Aurélie forme 65 % de femmes, et huit élèves sur dix ont plus de 40 ans. « Ils sont souvent nostalgiques de la cuisine d'antan et en particulier de celle de leur grand-mère. » **P.-A.B.**

**NOTRE SELECTION**



■ **L'économe multi-usages.** L'épluche-légumes Elios a un manche antidérapant qui permet de peler sans risquer de se couper. L'outil — aussi facile à utiliser par les droitiers que les gauchers — possède en outre une lame dentelée qui vous permettra de faire la peau aux kiwis.

Prix : environ 8 €, disponible en grande surface.

■ **Le moule réversible.** Un côté cœur, un côté savarin. Pour le même moule, deux formes de gâteaux emboîtables ! Cet objet vous assurera une cuisson dorée et moelleuse au four traditionnel comme au micro-ondes.

Prix : environ 20 €, disponible sur [www.mastrad.fr](http://www.mastrad.fr).



■ **Faire son pain.**

Avec la gamme de farines bio fines, vous pourrez enfourner au choix une pâte pour pain nature ou aux céréales, ou encore fabriquer de la brioche. Sachet en vente en grande surface à l'unité, entre 1,75 € et 2,15 €.