

## ATELIER DES CHEFS

# Des cours de cuisine sur mesure

*Les Français s'intéressent de plus en plus à la cuisine. Il n'est pas nécessaire d'être un expert pour participer à l'un des nombreux cours qui sont proposés actuellement.*

*Exemple à l'Atelier des chefs, à Bordeaux.*

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, les cours de cuisine ne s'adressent pas seulement aux femmes qui ne savent plus quoi faire pour changer leurs menus hebdomadaires. Dans ces cours, il y a bien sûr des femmes au foyer mais aussi des femmes actives qui veulent, une fois pour toutes, recevoir avec leurs propres recettes plutôt qu'offrir un menu acheté chez le traiteur d'en bas. Beaucoup d'hommes sont également de fidèles élèves de ces cours car eux aussi aiment cuisiner. La principale nouveauté ces dernières années, c'est que les cours de cuisine sont devenus un moyen pour les entreprises de créer des moments de détente et de cohésion avec leurs salariés ou d'organiser des événements de promotion, entre autres. De plus, il n'est pas nécessaire d'être un spécialiste gastronomique pour assister à ces cours, car ils sont à la portée de tous.

À Bordeaux, divers espaces sont spécialisés dans ce domaine. Parmi eux, il y a l'Atelier des chefs, rue Judaique, dont le concept est né à Paris il y a quatre ans. Le premier atelier en province a été ouvert à Bordeaux en 2006. Ici, on peut tout apprendre sur la cuisine grâce à des cours sur mesure qui s'adressent à tout type de public, pour tous les goûts, de durée très diverse et pour tous les budgets. Sur un espace de trois cents mètres carrés, l'atelier et la boutique accueillent un public très divers. Deux jeunes



**Le chef Jérôme Ollic, en pleine explication lors d'un cours de cuisine.**

chefs - Frédéric Schueller et Jérôme Ollic -, tous les deux sortis du Lycée hôtelier de Talence, se relaient pour transmettre leur savoir-faire appris au cours de leurs parcours professionnels, acquis chacun dans divers pays du monde pendant des années avant d'arriver ici. L'équipe est complétée par un manager, Sabine de Soyres.

L'Atelier des chefs propose trente cours de cuisine par semaine, du lundi au samedi, soit cinq cours par jour. Ils ont une durée qui va de trente minutes à cinq heures. Et, tous les cours se terminent par une dégustation sur

place. Il y a, par exemple, le cours proposé lors de la pause déjeuner : trente minutes de cours plus trente minutes pour déguster (prix : dix-sept euros). Le cours 60 Chrono propose de préparer un plat et un dessert pendant une heure (prix : trente-six euros). Il y a aussi les cours de cuisine traditionnelle où, pendant deux heures, on apprend à faire terrines, foie gras, etc. (prix : soixante-douze euros). Une fois par mois, le chef emmène les élèves faire le marché aux Capucins. Puis, de retour à l'atelier, ils préparent un menu avec les produits achetés (cours de

trois heures et demie au prix de cent huit euros).

La spécificité de l'atelier de Bordeaux, c'est le cours qui allie, une fois par mois, vins et mets, en partenariat avec l'École du vin de Bordeaux. On y apprend, entre autres, à déguster les vins et on prépare ensuite des mets qui vont avec.

Les plus jeunes ne sont pas oubliés. Une fois par mois, le mercredi après midi leur est consacré. Des enfants de sept à douze ans préparent un petit menu avant de le déguster sur place.

Enfin, pour ceux qui veulent assister à des cours de manière un peu plus économique, ils peuvent s'inscrire aux cours sponsorisés par des marques (dix-huit euros pour une heure et demie de cours).

Chaque mois, une thématique est mise à l'honneur. Nouveauté pour cette année 2009 : la cuisine moléculaire qui se base sur la déstructuration de la matière première et dont le résultat peut servir aussi bien pour accompagner un plat que pour enrichir une préparation classique. Il s'agit d'une cuisine résolument moderne qui fait appel à l'usage de techniques et de méthodes nouvelles. Outil indispensable pour réussir la cuisine moléculaire : le siphon, un outil qui, comme tous les autres outils de cuisine, peut être acheté dans la boutique de l'atelier... Bon appétit !

**A.D.**