

## ELLE PARIS PRATIQUE

### LES COURS DE CUISINE DU MONDE

#### LE LIBAN CÔTÉ RESTO

Vous adorez le caviar d'aubergine et l'hummous ? Karim Haïdar donne des cours de cuisine sur mesure pour 4 ou 5 personnes dans les cuisines de son restaurant, La Branche d'olivier (44, rue de Naples, 8<sup>e</sup>). Le programme est défini avec lui. 3 mezze + 1 plat, 2 mezze + 1 plat + 1 dessert, ou 1 spécialité particulière... On découvre et on se régale ! Forfait de 300 € les 2 h 30 pour 5 personnes. Inscriptions : 01 45 63 28 92 ou kihaidar@yahoo.co.uk

**Vous rêvez de savoir préparer comme une pro sushis, curry, mezze ou raviolis farcis ? Faites le tour du monde des saveurs dans l'une ou plusieurs de nos 8 adresses parisiennes !**

#### Thaïlande

##### Cuisinez thaï !

On apprend : à préparer des plats familiaux divins (curry vert de poulet, bananes au lait de coco). Micky Suwanachot explique la recette, puis les élèves se lancent à deux. Et chacun repart avec des fiches recettes et un kit d'épices. Pratique : 85 € le cours de 3 h 30. 10, passage du Chantier, 12<sup>e</sup>. Inscriptions : 01 42 72 51 18 ou tik@cuisinez-thai.com

#### Inde

##### Wa-Bi Salon de Dominique Bouchet

On apprend : à cuisiner les délicieux classiques de la cuisine indienne - curry, tandoori, chutneys, massala - avec l'aide des deux animatrices, Padmavhati et Beena Paradin, natives du Kerala. Pratique : 70 € le cours de 3 heures. 9, rue Treillard, 8<sup>e</sup>. Inscriptions : 01 42 30 74 65 ou www.wa-bi-salon.com

#### Tapovan

On apprend : les bases de la cuisine ayurvédique 100 % végétarienne. Epicée, elle est réputée pour ses vertus santé et ses saveurs subtiles. Aux commandes, Falguni Vyas, un médecin ayurvédique fan de cuisine. Pratique : 25 € le cours de 1 h 30. 9, rue Gutenberg, 15<sup>e</sup>. Inscriptions : 01 45 77 90 59 ou www.tapovan.com

#### Japon

##### Sous les Cerisiers

On apprend : les secrets des best of de la cuisine nippone (sushis fondants, makis roulés serrés et tempuras aériens), sous

la houlette de Sakura, la fondatrice de cette école. Pratique : 100 € le cours de 3 heures. 12, rue Stanislas, 6<sup>e</sup>. Inscriptions : www.suhouparis.com  
**Centre culturel franco-japonais**  
On apprend : à s'initier aux rituels des maîtres sushi (choisir le poisson, le découper, cuire et préparer un riz léger mais un peu collant, confectionner leurs merveilleuses bouchées riz + poisson + wasabi). Le professeur, Madame Oshima, a un succès fou. Pratique : 38 € le cours de 3 h 30. 8-10, passage Turquetil, 11<sup>e</sup>. Inscriptions (sur liste d'attente) : 01 43 48 83 64 ou reservations@ccfj-paris.org

#### Italie

##### Parole in Cucina

On apprend : les astuces, les tours de main, les anecdotes et les shopping spots d'Alba Pezone, une tornade napolitaine qui fait buzzer tout Paris. Chaque cours a un thème : « Rome », « Palerme », « 100 % aubergine », etc. Les programmes sont détaillés sur www.paroleincucina.com Pratique : 90 € le cours de 3 heures. 5, impasse du Curé, 18<sup>e</sup>. Inscriptions : 01 55 79 19 13 ou info@paroleincucina.com

##### La Casa d'Arno

On apprend : les recettes traditionnelles de chaque région d'Italie (pâtes à la sarde, risotto à la milanaise). Elisabetta Arno détaille les ingrédients, montre ses trucs et dévoile ses adresses secrètes parisiennes. Programme et menus sur www.casadarno.com Pratique : à partir de 60 € les 3 heures. 36, rue de la Roquette, 11<sup>e</sup>. Inscriptions : 01 44 64 86 00.

CLAIRE BYACHE

#### ET TOUJOURS...

Les ateliers parisiens classiques organisent également des séances de cuisine exotique. Pour découvrir les prochains cours, surfez sur [www.ateliersdeschefs.com](http://www.ateliersdeschefs.com) ou sur [www.atelier-des-sens.com](http://www.atelier-des-sens.com)