



ELLE PARIS PRATIQUE

FÊTES LA CUISINE !

CHEF

L'Atelier des chefs et ses 160 recettes entrent dans votre cuisine via l'iPhone. Une application qui vous guidera du supermarché à la présentation finale !
■ 2,99 € sur l'App Store. www.atelierdeschefs.fr

morilles, purée truffée et crumble Belle-Hélène de Flore, finaliste d'« Un dîner presque parfait ».
Quand ?
Mercredi 2 décembre, mercredi 9, jeudi 10 et jeudi 17 à 19 h 30, samedi 19 à 14 h 30 et mardi 22 à 19 h 30.
Combien ?
90 € les 3 heures.
Où ? 89, boulevard Saint-Michel (5^e). Tél. : 01 40 51 78 18. www.lacuisineparis.com

AVEYRON GOURMAND

Le Devèz Célèbre pour sa viande de bœuf de race Aubrac, ce restaurant se lance cet hiver dans les leçons de cuisine.
On y apprend quoi ? L'aligot, LA spécialité du Nord de l'Aveyron ! Ce mélange de purée de pommes de terre et de tome fraîche n'aura plus de secret pour vous... Autrefois plat de subsistance, il s'est transformé en plat de fête. Après la préparation, on le savoure au restaurant, accompagné d'une pièce de bœuf et d'un verre de vin !
Quand ? Samedi 13 décembre, à 11 h 30.
Combien ? 55 € les 2 heures.
Où ? 5, place de l'Alma (8^e). Tél. : 01 53 67 97 53. www.ledevez.com

TRUFFE & CIE

Les Coulisses du chef
Depuis plus de dix ans, Olivier Berté et son équipe vous apprennent les trucs et astuces des chefs.
On y apprend quoi ? Une leçon sous le signe de Noël, dédiée au foie gras, de la terrine à la glace, en passant par le parmentier. Et deux menus de fête s'achevant par une bûche, pralinée au chocolat ou fruits rouges et noix. L'un fait la part belle à la truffe, l'autre explore huîtres gratinés et chapon.
Quand ? Jeudi 17, samedi 19, mercredi 23 décembre, à 10 h 30.
Combien ? 100 et 115 € les 3 heures.
Où ? 7, rue Paul-Lelong (2^e). Tél. : 01 40 26 14 00. www.coulissesduchef.com

CAMILLE GIRETTE

ET AUSSI...

- ✓ Le 27 novembre, on crée des décorations de sapin à manger, 90 € la demi-journée, à L'Atelier des sens (11^e). Tél. : 01 40 21 08 50.
- ✓ Le 28 novembre et le 19 décembre, spécial fêtes à l'École Amateur Lenôtre (8^e) : mille-feuille de foie gras, chutney de fruits... pour 320 €. Tél. : 01 42 65 97 60.
- ✓ Du 1^{er} au 24 décembre, on s'essaie à la grande gastronomie à l'atelier Guy Martin (8^e), pour 80 ou 160 €. Tél. : 01 42 66 33 33.

Vous n'êtes pas un cordon-bleu et vous **angoissez pour Noël** ? Le temps d'un cours, piochez dans les **recettes des chefs !**

WORLD FOOD

La Cuisine Paris A deux pas du jardin du Luxembourg, Jane et Olivier Pugliesi-Conti viennent d'ouvrir un atelier. Du mardi au dimanche, huit chefs se relaient dans les deux cuisines sous verrière accueillant jusqu'à 12 personnes.
On y apprend quoi ? Au choix, la cuisine du Nord pour la Saint-Nicolas, des recettes américaines, un menu napolitain, les cookies de Noël et le menu plus traditionnel avec foie gras poêlé, bar aux

100 % FOIE GRAS

L'Académie Cinq Sens Au premier étage de la boutique Guy Degrenne, le chef Pierre-Dominique Cécillon accueille une dizaine de personnes autour d'une recette, le matin ou à l'heure du déjeuner, pendant deux heures.
On y apprend quoi ? A cuisiner le foie gras avec une cendrillon de volaille, un risotto de boulgour, un cappuccino de lentilles ou tout simplement poêlé.
Quand ? Les 15 et 17 décembre à 10 h, les 1^{er}, 8 et 15 décembre à 12 h 30.
Combien ? 65 € le matin, 20 € le midi.
Où ? Village Royal, 25, rue Royale (8^e). Tél. : 01 47 42 14 10. www.academiecinqsens.com