

Paru dans l(es) édition(s): Lille

Des cours de l'Atelier des chefs sort un livre pour une cuisine accessible

Hier, Nicolas Bergernaut présentait le livre « Le Cours de cuisine de l'Atelier des chefs » qui sort aujourd'hui. Ses lettres de noblesse culinaire, ce grand nom de la cuisine ne les tire pas de sa table réputée mais de la batterie de chefs qu'il forme. Ce passionné de cuisine est, avec son frère François, le concepteur de l'Atelier des chefs, une enseigne qui propose des cours de cuisine et qui, depuis bientôt deux ans à Lille, permet à n'importe quel amateur de devenir chef le temps d'un plat. Le credo de l'entreprise et du livre : enseigner la cuisine du quotidien, « en redonnant aux personnes le plaisir de cuisiner ». La démarche est la même depuis la création du premier Atelier des chefs à Paris, « on se pose en facilitateurs » pour « briser le tabou du je-ne-sais-pas-faire et je-n'ai-pas-le-temps ».

La cuisine moderne « Au début des années 2000, la cuisine, c'était considéré comme ringard. Mais sous l'impulsion des livres et

de la télé, elle a retrouvé sa modernité. » En plus des cours, l'Atelier des chefs développe un site internet. Avec 250 000 visiteurs uniques par mois, le succès des ateliers ne se dément pas. « Les recettes sont sur internet mais cela ne fait pas baisser la fréquentation des cours, bien au contraire. » Le traditionnel livre de recettes se fait néanmoins incontournable, pour la beauté de l'objet et son côté traditionnel. « Au départ, nous étions un peu réticents, parce qu'avec un livre, les gens finalement se retrouvent seuls. » C'est alors le contenu qui s'adapte, modelé par cinq années d'expérience et de contact avec les apprentis cuisiniers. Sur un papier à carreaux qui rappelle qu'il s'agit bien d'un cours, il y a les recettes d'entrées, de plats et de desserts. L'originalité du livre et ce qui le rend « accessible », ce sont les cent fiches techniques qui précèdent chaque chapitre. Ainsi, monder une tomate, brider une volaille ou vérifier la cuisson d'une viande est à la

portée de n'importe quel cordon bleu en devenir. Pour les moins habiles en cuisine, le salut vient de l'iPhone ou d'internet. Chaque page est équipée d'un « flash code », sorte de mini-code barre que Nicolas Bergernaut présente fièrement. Lu avec un iPhone, ce tag 2D renvoie à une vidéo qui montre ce que texte et photo n'auraient pas réussi à rendre limpide. Pour les moins modernes, il y a à côté un lien internet qui amène au même contenu. t PAU. D. « Le Cours de cuisine de l'Atelier des chefs », aux éditions Hachette pratique, 239 pages, 19,90 euros.