

L'Atelier
des ChefsL'Atelier
des SensL'Atelier de
Guy Martin

Gaël Coronnenc

Cours bouillants

Passage obligé des « années-fooding », les ateliers se multiplient. Comment devenir chef en une demi-heure ?

Il suffit de taper « cours de cuisine » sur internet pour voir défiler une ribambelle de chefs tout sourire prêts à vous enseigner l'art et la manière de préparer le foie gras ou les coquilles Saint-Jacques en un (ou plusieurs) tour de main. C'est le nouveau filon de la cuisine française : vous payez toujours l'addition mais c'est vous qui faites aux fourneaux ! Pionnier du mouvement : l'Atelier des Chefs, fondé il y a quatre ans par les frères Nicolas et François Bergerault. Idée de base : décomplexer l'apprentissage par des cours simples et rapides à l'issue desquels les clients dégustent ensemble leur préparation. Un succès. Depuis, l'Atelier des Chefs a essaimé un peu partout en France et dans le monde – on annonce même l'ouverture d'une franchise à Dubaï. A l'Atelier des Sens, Lionel Sandler, vieux routier des fourneaux, enseigne le basique à une douzaine d'apprentis. Fourchette d'âges : de 28 à 70 ans, équitablement répartis (sept femmes pour six hommes). Une jeune Mexicaine timide ayant suivi son expatrié de mari à Paris avoue parfaire ici son français de cuisine. Avec l'espoir de faire bientôt découvrir à son époux les secrets de la mousseline montée à la main. Une femme, la quarantaine épanouie, qui confesse ne pas distinguer un oignon d'une échalote, souhaite réussir à détourner ses morfalous d'enfants de la junk-food en leur mitonnant des petits plats. Elle découvre stupéfaite qu'ajouter un filet d'huile d'olive au beurre de cuisson permet d'éviter sa carbonisation rapide. « Le problème, c'est l'organisation », lance-t-elle les joues écarlates entre une corvée d'épluchure et la réduction de son jus de volaille.

Face au succès de ces cours bouillants, les grandes toques se sont jetés dans le bain sur le thème : « cuisinez comme un chef, c'est possible ». Même si l'on ne dispose pas à la maison d'une brigade de douze personnes et des cuisines dignes d'Hollywood. Guy Martin, auteur de l'indispensable « la Cuisine pour les blondes », est convaincu depuis belle lurette de la nécessité de se mettre à niveau du quidam pour transmettre les trucs indispensables de la bonne cuisine. Dans son Atelier de la rue de Miromesnil, Sébastien Dagonneau, 28 ans, ancien du Ritz, de Lucas Carton et du Grand Vefour, apprend aux mitrons en devenir à faire dans les temps un repas complet avec entrée-plat-dessert. Au menu du jour : oursin au four avec œufs de caille et jus de coquillage et/ou escalope de foie gras poêlé et sa purée de betterave, filet de rouget et sa purée de céleri, soufflet minute au chocolat. Du grand art qui réclame un juste timing. Conclusion : pas besoin d'être un grand concertiste pour jouer du piano. Il suffit de jouer les notes de la partition dans le bon ordre.

GÉRARD MUTEAUD

Blockbuster

Petits crus et haut débit

Bien sûr, il y a le caviste du coin de la rue. Si vous avez un, ne le laissez surtout pas tomber. Si vous êtes internautes, 20surVin.com vous propose une autre solution : un abonnement de 295 euros donnant droit à dix livraisons surprises annuelles. L'échantillon vous séduit ? Vous passez commande et vous êtes livré sous 48 h. Parmi les vins au catalogue : La Vray Croix de Gay 2005 Pomerol, Ch. Fourcas-Hosten Listrac Médoc. Simple, malin et pratique. G. M.



L'Atelier des Sens (le plus ludique). De 34 euros (1h) à 120 euros (4h). Abonnement à partir de 140 euros (5h). www.atelier-des-sens.com. 10, rue du Bourg-l'Abbé (3^e), et 40, rue Sedaine (11^e).
L'Atelier de Guy Martin (le gastronomique). De 25 (1/2h) à 60 euros (1h30) pour confectionner plat et dessert à déguster chez vous. 35-37, rue de Miromesnil, 01-42-66-33-33. www.atelierguymartin.com
L'Atelier des Chefs (le plus historique). De 17, 36, 54 et 72 euros en fonction des difficultés. 10, rue de Penthièvre, 01-53-30-05-82. www.atelierdeschefs.com.