

Sept cours de cuisine testés pour vous
Suivre le chef!



ENQUÊTE

Retourner à l'école... de cuisine, les Français adorent ça ! Pas forcément dans les bastions de la haute gastronomie (Cordon Bleu, Lenôtre...), mais dans ces ateliers tout neufs où il fait bon se faire plaisir !

En moins de dix ans, la cuisine est devenue fashion. Pour preuve, les livres de recettes, dont les ventes explosent, les blogs, qui revisitent à la sauce Internet le « C'est moi qui l'ai fait », et les ateliers de cuisine, complets six mois à l'avance.

Amusant au passage de voir les trentenaires, en quête de rites initiatiques, partir à la recherche du bœuf mode d'emploi. Certains sociologues croient percevoir dans cet engouement pour les fourneaux une sorte de boomerang du postféminisme. Faute de la sacro-sainte transmission mères-filles, ces dernières veulent des cours de rattrapage. Avec l'intuition qu'une crème brûlée rattrape parfois une histoire qui sent le roussi...

Sur ce créneau porteur, les écoles de cuisine les plus diverses prospèrent, ciblant des publics extrêmement différents, où les hommes sont loin d'être minoritaires. Les entreprises ne sont d'ailleurs pas oubliées. À la baisse, les séminaires golf ou thalasso, rien de tel que de faire blanquette commune pour

renforcer la cohésion du groupe (le *team building* anglo-saxon). À Paris, tous les cours sont permis : de la demi-heure pour un quick express à avaler sur le pouce jusqu'aux trois heures incompressibles pour un repas de fête. Dans les écoles qui ont pignon sur rue (Atelier des chefs, Ateliers des sens, Chef Martial, Atelier Guy Martin, etc), les propositions couvrent toutes sortes de thématiques, des plus pointues (que faire avec un ananas ?) aux plus larges (cuisine du Sud-Ouest, diététique gourmande, etc). Ce qui explique sûrement le succès de ces cours : une approche décomplexée et ludique de la cuisine, des recettes rapides et faciles à réaliser, une ambiance très conviviale.

Cette semaine, nous avons testé pour vous, incognito, sept écoles de cuisine et d'œnologie, parmi les plus réputées de Paris. Pour chacune, sa fiche technique avec descriptif du lieu, du prof et des recettes. Et globalement, une bonne surprise : on y apprend la cuisine en s'amusant !

**DOSSIER RÉALISÉ PAR COLETTE MONSAT
AVEC CÉLINE FONTANA, THIERRY HILLERITEAU,
ALEXANDRA MICHOT, ÉLODIE ROUGE
ET SYLVAIN VÉRUT**

TENDANCE CONSO

Français toqués de cuisine

La dernière étude publiée par le Credoc (déc. 2008) met en avant l'engouement des Français pour les cours de cuisine. Les résultats montrent que, dans un contexte économique difficile, le savoir-faire culinaire est de plus en plus recherché. Pour des raisons de convivialité et de variété alimentaire dans les catégories sociales les plus aisées, pour des motifs financiers (réduire les dépenses) dans les groupes les plus modestes. Ainsi, à la question : « En quoi devrait consister l'éducation à l'alimentation ? », 50 % des interviewés répondent : « Apprendre à cuisiner », contre 44 % en 2007.

Il ressort aussi de cette enquête que les personnes aux revenus modestes ou peu diplômées souhaitent passer le moins de temps possible à cuisiner, activité qu'elles associent à des corvées (vaisselle, courses...), tandis que, dans les foyers plus riches, chez les cadres et professions supérieures, la dimension plaisir est valorisée.



F. Bouchon/Le Figaro

L'Atelier des sens côté chef.

CUISINE MOLÉCULAIRE

Atelier des sens

Le cadre. Le plus dur est de ne pas se tromper d'adresse. Celle-ci est nichée en fond de cour, dans un immeuble grisâtre du XI^e, semblable à tous les autres. Bref, on n'est pas au Ritz, mais le lieu tient ses promesses : larges verrières, lumière omniprésente, tout le charme typique d'un ancien atelier d'artiste reconverti en cuisine haut de gamme.

Le chef. Caroline Laurent. Sa spécialité ? La pâtisserie, art qu'elle perfectionna chez Hermé. La jeune femme est vive, claire, accessible et surtout pédagogique. Un seul regret : les recettes sont préparées en groupe ce qui, à six, sème peu à peu la pagaille et ne permet pas vraiment de se perfectionner.

La recette. Sur papier, ça sonne joliment : espuma d'avocat sur lit de saumon, puis chantilly au caramel et chocolat chaud. Côté faisabilité, rien à redire : sous la gouverne du chef, c'est du gâteau ! Après la première demi-heure, ça se corse. Le temps venant à manquer, c'est la panique : le chef entame la préparation sucrée en solo, surveille la fin de la préparation salée, laisse déborder le chocolat... Pour un peu, on se croirait à la maison. Quant au siphon - cet objet bizarroïde aux allures de thermos qui, par un ingénieux système de cartouches à gaz, permet de faire mousser la préparation -, l'expérience n'est pas concluante. Le goût, parfaitement équilibré, rattrape les défauts de texture.

Le plus. L'ambiance : conviviale, voire familiale. L'horaire (l'heure du déjeuner), commode pour les travailleurs.

Le moins. Le fonctionnement chaotique des siphons. La gestion du temps de cours.

Atelier des sens : 40, rue Sedaine, XI^e. Tél. : 01 40 21 08 50.

Durée effective : 1 h 15. Prix : 34 €. Nombreux cours à thème du mardi au samedi, matin, midi et soir. www.atelier-des-sens.com

Les secrets de la gelée d'orange dévoilés par la chef de Wa-bi Salon.



DR



L'Atelier des sens côté élèves.

F. Bourbon/Le Figaro

ATELIER JAPONAIS

Wa-Bi Salon

Le cadre. Une ravissante annexe du resto, dédiée aux arts de la table, qui cache aussi une somptueuse cuisine où les participants s'assoient confortablement.

Le chef. La délicieuse Yoshiko, ex-apprentie de Dominique Bouchet, qui a fait ses armes dans une émission de cuisine japonaise.

Les recettes. Qu'on ne se méprenne pas. Ici, il s'agit plus d'un atelier d'initiation et de dégustation que d'un cours à proprement parler. Avant de concocter sous vos yeux une omelette à l'anguille grillée, une fondue japonaise, un risotto au riz noir ou encore une gelée d'orange, Yoshiko laisse découvrir les rituels gourmets de son pays (pour nous : un bento de mets servis pour la nouvelle année).

Le plus. Le raffinement et la gentillesse sans limites, mais aussi le dossier de recettes savamment expliquées ainsi que toutes les adresses pour déguster les bons ingrédients.

Le moins. La frustration de ne pas « cuisiner » pour les accros des fourneaux.

Wa-Bi Salon, restaurant Dominique Bouchet : 9, rue Treillard, VIII^e.
Tél. : 01 42 30 74 65. Cours de 2 heures : 60 €.

COURS D'ŒNOLOGIE

L'École de dégustation

Le cadre. Une petite salle en rez-de-chaussée sur cour pavée et plantée de vigne, dans laquelle s'attable une douzaine de dégustateurs en herbe ou d'œnologues avertis. Une véritable caverne d'Ali Baba encombrée de caisses et de bouteilles !

Le prof. Jacques Vivet fut, il y a près de trente ans, l'un des tout premiers à proposer à Paris des cours de dégustation : son école est aujourd'hui la seule à avoir survécu, même si elle a depuis été rejointe par de nombreux autres lieux surfant sur la mode du vin. Passionné et rigoureux, clair et didactique, il parcourt les vignobles à la recherche de flacons à faire découvrir.

Les cours. Le cycle initiation (260 € les 4 séances de 2 h 30) est structuré autour d'un apprentissage des bases

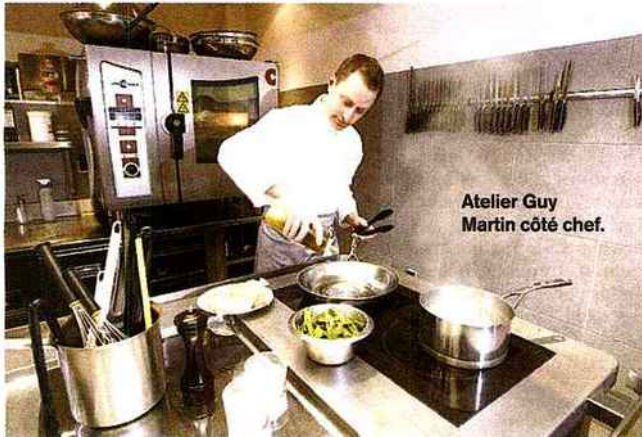
de la dégustation, du vocabulaire du vin, des bases des accords mets-vins et de la gestion d'une cave. Mais il propose également des cours de perfectionnement consacrés aux cépages ou aux terroirs.

Le plus. Le coût raisonnable de ces cycles (260 € pour 4 séances initiation, 560 € pour 10 séances), la dégustation d'au moins 4 vins par séance, la remise d'un document à chaque élève.

Le moins. Des cours parfois un peu académiques.

L'École de dégustation : 48, rue de Vaugirard, VII^e. Tél. : 01 43 25 96 30 et 06 07 28 61 85.

Site : www.ecolededegustation.fr.
Prochain cycle initiation en mars 2009.



Atelier Guy Martin côté chef.

F. Bouchon/Le Figaro

UNE HEURE CHRONO

Atelier Guy Martin

Le cadre. La cuisine XXI dont on rêve tous (toutes !) : claire, high-tech, super-équipée, avec vue sur une jolie cour décorée de bambous. Les ateliers peuvent accueillir jusqu'à 15 participants, mais ce matin-là, à 10 heures, nous n'étions que deux. Le rêve absolu !

Le prof. David Personnaz, un jeune chef pédagogue, soucieux d'inculquer les petits trucs qui font les grands chefs (comment peler une orange à vif, découper une viande sans la faire saigner, etc.) !

Les recettes. Suprême de poulet fermier au cumin et coriandre, riz aux amandes ; salade d'oranges et framboises au lait de coco et curry. Faciles à réaliser et à reproduire, jolies et bluffantes, même si le curry est un peu trop prégnant dans la salade de fruits.

Le plus. L'accueil adorable, les recettes en ligne. Et le super bon plan : le cours-déjeuner à 25 €.

Le moins. Le nombre de participants (15), lorsque le cours est complet.

Atelier Guy Martin : 35-37, rue de Miromesnil, VIII^e Tél. : 01 42 66 33 33.

Durée : 1 heure, 40 €. Programme et inscriptions sur www.atelierguymartin.com

THÈME VIOLET

Atelier des Chefs

Le cadre. Le niveau -1 du magasin Lafayette Maison, un soir de semaine, à 19 heures. Huit participants dans un (trop) petit atelier vitré à l'équipement design. Les clients s'arrêtent pour observer.

Le chef. Nicolas Thoueil, jeune chef sympathique et dynamique, prodigue des conseils pratiques pour une cuisine à petit prix.

Les recettes. Roulade de volaille à la betterave rouge, purée de panais miellée, mille-feuille croustillant à la violette. La volaille, cuite à l'eau, est un peu fade et la roulade se décompose, mais la purée est très parfumée. Le mille-feuille possède le goût - particulier - de la violette... mais pas la couleur ! Les portions, annoncées pour deux, sont modestes.

Le plus. Un doggy bag très bien fait ; le site, pratique pour retrouver les recettes.

Le moins. La chaleur.

Lafayette Maison : 35, boulevard Haussmann, IX^e. Durée effective : 1 h 20.

Prix : 36 € De nombreux cours, en divers lieux à Paris.

www.atelierdeschefs.com



Atelier Guy Martin côté élèves.

F. Bouchon/Le Figaro



A L'ITALIENNE

Parole in Cucina

Italienne d'origine, des yeux menthe à l'eau à vous rendre marteau, Alba Pezone est la nouvelle diva della cucina transalpine. Installée dans une ancienne imprimerie entièrement rénovée du XVIII^e arrondissement, son école de cuisine, Parole in Cucina, ne désemplit pas. Sans doute parce qu'elle a trouvé les ingrédients du succès : des menus malins, articulés autour d'un produit, d'une région ou d'une technique, des tours de main et astuces délivrés à profusion et une convivialité toute latine qui font aimer la cuisine.

Parole in Cucina : 5, impasse du Curé, XVIII^e. Infos, tarifs et inscriptions : paroleincucina.com

Lemon pie Martini du Park Hyatt Vendôme

COCKTAILS

Park Hyatt Vendôme

Le cadre. Celui, très chic et fashion, du bar du Park Hyatt, avec son très long comptoir où s'installent huit élèves au maximum. On tourne le dos au jardin intérieur mais pas au plateau de petites bouchées préparées par Jean-François Rouquette, le chef de l'hôtel (le miniburger reste irrésistible).

Le chef barman. Yann Daniel, parfait : pédagogue et joli garçon. Une Bible à lui tout seul sur l'histoire des cocktails classiques et un calme élégant, à l'épreuve des élèves les plus chahuteurs (après trois essais de cocktail, c'est inévitable).

Les recettes. Elles varient selon le thème du jour. S'il s'agit de la vodka, à nous les secrets du cosmopoli-

tan et de l'apple Martini. Si le champagne est au menu, on apprend à maîtriser le dosage du Bellini et du park flower, un must de la maison. Ce jour-là, on est devenu les champions du mojito et de la caipirinha.

Le plus. Chaque élève repart avec un livret de recettes de cocktails et surtout avec un coffret Alessi contenant la panoplie du petit barman : shaker, mélangeur, passoire et pilon.

Le moins. Le prix qui ne permet pas de revenir se perfectionner tout de suite.

Park Hyatt Vendôme : 5, rue de la Paix, II^e Durée : 2 h 30, de 12 heures à 14 h 30, deux samedis par mois. Compter 140 €. Inscription et réservation : 01 58 71 10 31, ou par fax : 01 58 71 10 32.

TOUT SAUMON

École Ritz Escoffier

Le cadre. Les spacieuses cuisines de l'école Ritz Escoffier, au niveau -1 de l'hôtel. Casseroles en cuivre et cuisinières anciennes.

Le chef. David Goulaze, avec son accent du Sud-Ouest, réserve un accueil chaleureux et offre un véritable one-man-show. Il se souvient des prénoms des dix-sept participants et délivre d'excellents conseils sur la cuisson de la viande et du poisson.

Les recettes. Tartare de saumon et bar, sauce aigrelette ; pannequets de saumon frais au sel de Guérande ; croustillant de saumon aux quatre épices, rouleaux de courgettes et parmesan. Le coup de main pour tailler les légumes en petits dés n'est pas évident à assimiler, mais rien de très compliqué au final : c'est de temps dont on a besoin. À la fin du cours, la table est dressée pour déguster, avec de bonnes bouteilles, ce qui s'avère un pur délice, digne d'un grand restaurant.

Le plus. Le luxe du Ritz.

Le moins. Des mois d'attente.

École Ritz Escoffier : 15, place Vendôme, 1^{er} Tél. : 01 43 16 30 50.

Durée du cours : 4 heures Prix : 135 €. www.ritzescoffier.fr



SANS OUBLIER

Le Cordon Bleu

Une institution (« Académie d'art culinaire de Paris » fondée en 1895) tournée vers les professionnels mais aussi les amateurs à travers des démonstrations-dégustations.

8, rue Léon-Delhomme, XV^e
Tél. : 01 53 68 22 50.
www.cordonbleu.net

Ecole Lenôte

Un programme basé sur l'apprentissage de la pâtisserie, la confiserie, la viennoiserie mais aussi la cuisine et les accords mets-vins, sous l'égide des chefs maison.

Infos et inscriptions sur :
www.lenote.fr

Chef Martial

Meilleur ouvrier de France cuisinier, Martial Enguehard propose toute une palette de formules pour amateurs débutants ou confirmés dans l'une de ses écoles parisiennes.

Infos et inscriptions sur :
www.chefmartial.com

Alain Cirelli

Joli lieu, ambiance conviviale et des ateliers qui font la part belle aux saisons. Prochaine manifestation : « Le printemps sans se planter » (20 mars 2009).

Événements culinaires, 24, rue Condorcet, IX^e. Tél. 01 48 78 77 13.
Site : www.evenements-culinaires.fr