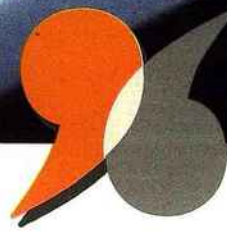




Fourneaux — Les ateliers guidés par des professionnels sont de plus en plus nombreux. Visite au Ritz, où la leçon du jour porte sur le risotto de supions. A déguster après préparation.

Cuisine

les cours bouillonnent



A l'école Ritz
Escoffier à Paris.

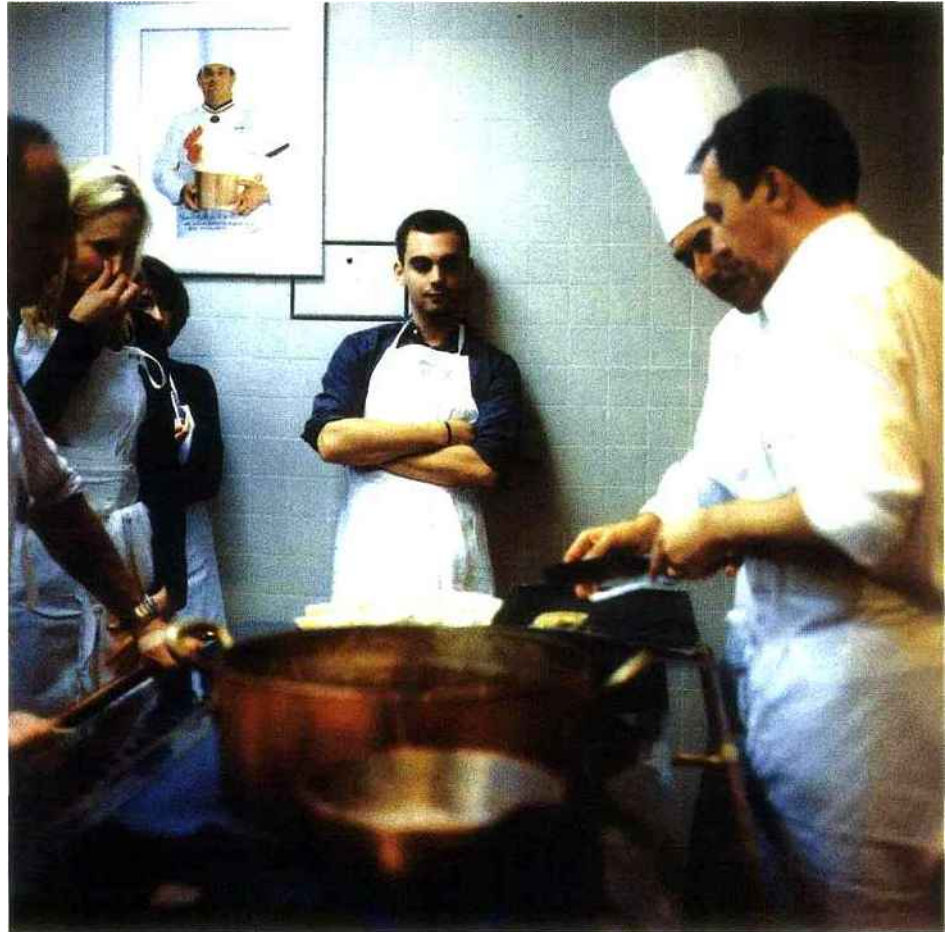
se perfectionner aux fourneaux fût si nombreuse. Elle l'est. En témoigne l'in vraisemblable succès de l'Atelier des chefs, par exemple. Fondée il y a quatre ans par deux frères, Nicolas et François Bergerault, cette école gère aujourd'hui douze ateliers dont cinq à Paris et les autres en province, à Bruxelles et à Londres. Ils vont en ouvrir un à Dubaï et attaquent les villes moyennes françaises grâce à des franchises. 500 à 1000 clients mani- ●●●

●●● pulent chaque jour leurs casseroles sous la houlette de 16 chefs salariés et d'une vingtaine d'autres intervenants.

«*Quand on a commencé, explique Nicolas Bergerault, il n'y avait que des cours très longs, très chers, très compliqués.*» Eux ont l'astucieuse idée de proposer pour 15 euros à l'époque (17 euros aujourd'hui), des sessions à l'heure du déjeuner où l'on passe trente minutes à préparer et autant à déguster. «*Pour le même prix, vous avez le cours, le repas et la convivialité*», résume le fondateur qui estime que «*70% des gens viennent d'abord pour passer un bon moment*». Leur créneau n'est pas celui du perfectionnement sur le vol-au-vent financière. «*Nous sommes vraiment spécialisés dans la cuisine de tous les jours*», dit Nicolas Bergerault. Ses clients sont débutants, assez bloqués sur le sujet, et ravis de revenir raconter leurs réussites culinaires.

La plupart des sites offrent des formules pour apprendre, mais aussi se distraire. D'où de nombreuses propositions d'enterrement de vie de jeune fille comme la «*Popote party*» de l'Atelier des sens (34 euros) ou encore, chez les mêmes, le «*Tea time*» avec professeur d'anglais (deux heures, 65 euros).

Mais avant cette récente frénésie, les cours de cuisine étaient plus classiques. L'école Ritz Escoffier, du nom du premier chef du palace, fondée en 1988, accueille aujourd'hui deux tiers d'amateurs, mais aussi un tiers d'élèves en formation pro-



fessionnelle. «*Des étrangers qui veulent en faire leur métier mais qui n'ont pas une école hôtelière dans leurs pays, ou des gens qui veulent changer de métier vers la quarantaine*», explique Dominique Potier, le directeur.

Les amateurs sont venus un peu par hasard. «*Au départ, c'était surtout une animation pour les clients de l'hôtel*», pour-

suit-il. Même essai pour les pauses de midi, qui «*à la base, étaient destinées aux gens qui travaillent dans le quartier*» Désormais, les élèves viennent de partout. L'école a multiplié les modules, autour d'un produit, de la pâtisserie, pour les enfants... Résultat: 6 000 élèves par an, deux cuisines et bientôt trois, 12 salariés rien que

pour ça. «*Nous faisons le chiffre d'affaire d'un Relais et châteaux d'une douzaine de chambres*», résume Dominique Potier. Tout le prouve: il y a un appétit pour les cours de cuisine

↳ SIBYLLE VINCENDON

Photos BRUNO CHAROY

Cours et démonstrations au salon Cuisinez, du 24 au 26 octobre au Carrousel du Louvre à Paris

Dix élèves, un chef et les casseroles du palace.

Risotto au Ritz

Disons-le tout de suite : ce cours de cuisine au Ritz, palace parisien de la place Vendôme, était un cadeau de fête des mères. Ça n'est pas très correct, en tant que journaliste, de faire un reportage sans annoncer la couleur aux gens qu'on a en face de soi. Mais ce n'était pas prémédité. Simplement, en sortant, on avait passé un tellement bon moment qu'on s'est dit qu'on allait le raconter.

Papattes. C'est le Ritz mais ce n'est pas guindé : l'accès se fait par l'entrée des personnels, et on attend entre les plannings « Valets et femmes de chambre » et la liste des services qui doivent badger (tous). Après, on descend au sous-sol, longeant divers locaux techniques avant d'arriver sur la cuisine de l'école. Ce n'est pas la « grande cuisine », qu'on aperçoit en passant et qui a l'air top, mais c'est très bien quand même. Fourneaux, cuivres, couteaux impressionnants (aussi parce qu'on lit « Ritz » sur la lame...)

David, le chef, parle un rigolo mélange de français et d'anglais « avec l'accent de Dax, dans les Landes... » Ça rassure sur l'absence d'ambiance de brigade à la militaire. Il demande les prénoms, trébuche un peu sur le celui de Sam, qui, en bon américain, prononce « Sèèèèè ». Lavage des mains, emballage de chacun dans un tablier géant, et en route.

Nous sommes dix. Deux retraités canadiens de Colombie-Britannique, un ancien Parisien et sa femme québécoise qui vivent aux Etats-Unis depuis des lustres, un jeune couple de New-Yorkais qui fête sa première année de mariage à Paris (le fameux Sam et sa femme Casey), une fille et sa mère françaises, un photographe parisien qui a eu ce cours en cadeau de Noël et nous-même. La leçon est une « Pause ritzy », de 13 à 14 heures (45 euros, dégustation du plat, vin et café compris).

Au menu : risotto de supions au basilic, tomate et pistou. Début par le risotto, que va usiner la frêle Casey, devant une conséquente cocotte en

Atelier viscosité :
prendre la bête,
arracher la peau,
sortir le cartilage...

fonte noire. La traduction de « faire crever le riz »,

après l'avoir fait « suer », pose un problème à David, qui en profite pour mimer le grain de riz qui meurt dans un râle d'agonie « Aaaaarrrrrrgh... »

On laisse Casey devant sa spatule et direction les supions (les « squids », on progresse en anglais). C'est l'atelier viscosité. Prendre la bête, la séparer en deux, arracher la peau, sortir le cartilage, appuyer sur le corps pour extraire un truc vert qui sort en slurpant, couper les papattes et les garder. Puis transporter ces choses gluantes vers l'évier, les rincer et les sécher sur un torchon. L'avantage, par rapport à ce qui se passerait à la maison, c'est que les torchons sont prêts et étalés, l'évier vide et propre, et le risque que tout cela atterrisse par terre, faible. Dans un réflexe collectif inconscient, les tâches se sont partagées et tandis que ces dames lavent et rincent les bestioles, ces messieurs ont entrepris de tronçonner les tomates en dés d'un mâle coup de couteau.

Ecumoire. Sur un des fourneaux, une immensissime marmite glougloute tranquillement. David y jette les cœurs des tomates, qu'on n'utilisera pas. C'est un fond de veau. « Dix-sept heures que ça mijote là-dedans », commente le chef en touillant avec une spatule de la taille d'une branche. Bigre. Le photographe a hérité de la fabrication du pistou, tâche qui consiste surtout à appuyer sur le bouton du blender après y avoir introduit le basilic, l'huile d'olive, le parmesan, les pignons de pin et l'ail, préparés d'avance. On n'a qu'une heure et on ne va pas la passer à apprendre à râper du parmesan.

Pour tout confesser, c'est surtout pour la cuisson des supions qu'on était venu. On apprend : 1/ qu'il faut la faire en deux temps ; 2/ qu'il faut égoutter les bêtes entre les deux cuissons, la première ne servant qu'à leur faire cracher leur eau ; 3/ que la poêle doit être très chaude et chaque cuisson ultrarapide.

David se charge de faire sauter les animaux dans l'ustensile comme une crêpe et n'en lâche qu'un seul par terre. Bravo. Autour, on admire. On sera réquisitionnés pour faire une chaîne de dressage des assiettes : risotto, supions, touche de cerfeuil, convoyage des assiettes vers la bibliothèque où l'on déjeune. Tandis qu'on a l'écumoire à risotto dans la main, l'un des participants joue les monsieur Plus en disant « encore, encore... »

Le déjeuner est convivial, on fait connaissance. Qu'on ait traversé cinq stations de métro ou dix mille kilomètres pour venir, ça en valait la peine.

◀ S.V.



A la leçon «Pause ritzy» du Ritz à Paris. 45€, dégustation du plat, vin et café.