

## La coupe d'Europe des cuisiniers amateurs

**Organisée par l'Atelier des chefs, la compétition a opposé onze candidats sélectionnés parmi 1 700 inscrits. Au programme : saumon et agneau.**

Les Ateliers des chefs ? Ce ne sont pas des restaurants mais des centres qui dispensent aux particuliers des cours collectifs de « cet art éphémère » qu'est la cuisine, contemporaine ou traditionnelle. L'Atelier de Nantes, ouvert en avril dernier, s'ajoute à ceux de Paris, Bordeaux, Lyon, Dijon Lille, Bruxelles et Londres. Ensemble, ils organisent cette année la seconde édition de leur « Cuisine cup », d'abord à l'échelle régionale. La structure nantaise a chapeauté le grand Ouest. « **Les inscriptions, interdites aux professionnels, ont débuté sur internet il y a trois mois. 1 700 personnes ont décidé de tenter leur chance, avec obligation de présenter un plat de saumon conçu à leur façon** », précise Jérôme Bourgeois, le responsable. Une sélection a ensuite retenu « **les onze formules les plus prometteuses** ». Leurs

auteurs se sont affrontés dimanche à Nantes. Le matin, tous ont réalisé leur plat de saumon vanté sur internet. Le jury, deux restaurateurs, un animateur radio et une gastronome bloggeuse, a conservé quatre des candidats. Dont Anne, venue de Rennes, qui se dit « **imaginative** » et « **épicurienne** » ; toujours soucieuse de « **faire plaisir** » en invitant ses amis. Elle a apprécié l'ambiance « **conviviale et festive** ». Stressée ? « **Juste en arrivant ; l'inquiétude s'est envolée quand je me suis mise au travail.** » Nouvelle phase, l'après-midi, pour les quatre rescapés, chargés, cette fois, de confectionner un carré d'agneau. Et le verdict est tombé : « **Le vainqueur est... Mélanie Guttin** », de Tours, devant Elisabeth Collet, de La Chapelle-sur-Erdre. Contact de l'Atelier des chefs : tél. 02 40 47 57 06.