

LA SAVEUR DES ALIMENTS, LE PLAISIR DES TEXTURES, L'APPÉTITISSAGE DES TECHNIQUES... LA CUISINE, C'EST UNE HISTOIRE DE GOÛT. ET D'AMOUR AUSSI.

# CUISINE



## [CUISINE]

7-12 ans/VIII\*

Une grande verrière, des étagères de boîtes d'ingrédients qui s'alignent comme des livres dans une bibliothèque, une grande table en bois clair où l'on déguste ensemble les plats que l'on vient d'apprendre à concocter, grâce à l'aide d'un jeune chef patient : voilà pour l'atelier des **chefs** version adulte. Les enfants, eux, ont droit à un espace spécialement étudié pour eux, au premier étage – avec des plans de travail adaptés, des ustensiles moins complexes et moins dangereux. L'atelier a lieu tous les mercredis, dure une heure et demie, et propose de réaliser des recettes au succès garanti comme les muffins au fromage et lardons, ou les milk-shake banane-chocolat. **Atelier « Graines de chef »**. Tarif 36€ la séance. Atelier des chefs 10, rue de Penhthievre, Paris VIII<sup>e</sup>. M° Miromesnil Tel 01 53 30 05 82 et [www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com). #

## [CUISINE]

6-12 ans/Fontenay-aux-Roses (94)

Au début, Helena cuisinait avec sa fille. Et puis un jour, elle s'est décidée à ouvrir un atelier cuisine pour enfants (parce que c'est un public qu'elle aime, ayant été institutrice dans une première vie). Pour cela, elle a aménagé un joli local derrière chez elle, clair, impeccable et coloré. Les cours ont lieu le mercredi et le samedi, et elle essaie qu'il y ait autant de filles que de garçons qui y participent. On y apprend des recettes sucrées ou salées, françaises ou du monde entier. À côté de la cuisine, un petit salon avec des jeux et des feuilles permet de patienter en attendant que les pâtisseries dorment au four. Et pendant les vacances scolaires, des stages thématiques d'une semaine permettent de se perfectionner. **Ateliers du lézard gourmand**. Tarif

[CUISINE] 6-12 ans/I<sup>er</sup>

## UN APRÈS-MIDI AU PALACE

Le Ritz : lieu mythique où l'écrivain Marcel Proust donnait ses dîners, palace où Coco Chanel habita pendant trente ans. Le hall d'accueil est à l'image de ce prestige ancien : il est plein d'une majesté ouatée... alors que ses sous-sols sont en effervescence. Là se trouvent les cuisines, l'intendance, et les locaux de la fameuse école de cuisine Ritz-Escoffier. Ces derniers sont constitués de deux grandes salles claires, recouvertes de céramiques bleu et crème, dont l'une est réservée à la pâtisserie. C'est là que les Petits Marmitons se retrouvent le mercredi, une fois par mois, pour un cours de deux heures et demie (6-11 ans) – un atelier de cuisine en version luxe. Sous la houlette du chef Didier Steudler, ferme mais pédagogue, les enfants apprennent donc à manier leurs rouleaux à pâtisserie. Ils portent des toques blanches, des tabliers et des pantalons à carreaux aux couleurs du Ritz. Le chef ne se contente pas de donner de simples conseils techniques ou d'énumérer des ingrédients : il en explique la provenance et les vertus, tout en confectionnant un pesto. Le reste, c'est aux jeunes cuisiniers de le faire : étaler la sauce, disposer les tranches de tomate, émietter du thym dessus... Et à la fin, pendant que tout cela cuit, les enfants s'attablent pour le goûter de jus d'orange pressée et de viennoiseries. **Les Petits Marmitons**. Tarif : 90€ l'atelier. Un mer par mois de 14 h 30 à 17 h. Ecole Ritz-Escoffier, hôtel Ritz, 25, place Vendôme, Paris 1<sup>er</sup>. M° Opéra ou Tuileries. Tél. : 01 43 16 30 50. #

20€ le cours, 130€ les 8 cours. Les mer et sam de 10 h à 11 h 30 ou de 13 h 30 à 15 h. Lezard gourmand, 17, Villa Haza, Fontenay-sous-Bois (94) RER B, arrêt Fontenay-sous-Bois. Tel 01 48 73 03 56 et [www.lezard-gourmand.com](http://www.lezard-gourmand.com) #

## [CUISINE, PÂTISSERIE, JEUX] dès 10 ans/XII\*

La Commune libre d'Aligre organise des ateliers de cuisine ou de pâtisserie pas tout à fait comme les autres. Une fois par mois, Elsa, la permanente de l'association, pose une belle brochette d'ingrédients divers sur la table de la cuisine du café associatif. On est mercredi, à 14 h 30, et l'atelier pâtisserie vient de commencer. Elsa explique la recette, et ensuite elle laisse les enfants trouver les denrées dont ils ont besoin, apprivoiser les proportions et les ustensiles. L'après-midi s'écoule ainsi, à confectionner des cakes, des sablés, des brochettes de fruits ou des nems banane-cho-

colat. Et à l'heure du goûter, on déguste ensemble les douceurs préparées. L'atelier cuisine, animé par Marion, repose sur le même principe, avec une petite variante tout de même : les enfants arrivent à midi avec leur pique-nique. Ils déjeunent tous ensemble, et ensuite ils se lancent dans la confection d'un menu entrée-plat-dessert, qui sera ensuite servi aux habitués du café associatif. Et comme la philosophie du lieu est d'être participative, les parents sont bienvenus s'ils le souhaitent. À noter à partir de septembre : des ateliers jeux auront lieu désormais environ un mercredi par mois : chaque enfant apporte un jeu de société et explique les règles aux autres... et ensuite on joue tous ensemble ! **Ateliers pâtisserie, cuisine, jeux**. Tarif 2€ l'atelier. Cuisine le sam à partir de 12 h (une fois par mois), Pâtisserie le mer après-midi de 14 h 30 à 17 h (une fois par mois), Jeux le mer après-midi (une ou deux fois par mois). Commune libre d'Aligre, Café associatif, 3, rue d'Aligre, Paris XII<sup>e</sup>. M° Ledru-Rollin. Tel 01 43 41 20 55 #

## [LIVRES]

● **Le Petit Ziryâb**. Ce livre, on le dévore des yeux : toutes les saveurs subtiles de la cuisine du Maghreb sont réunies là. Les illustrations sont superbes, les recettes accessibles et délicieuses, et l'on apprend une foule de choses sur des ingrédients tels que l'oignon ou le sésame. Actes Sud, 23€. ● **Douceurs d'ici, Saveurs d'ailleurs**. Des recettes de dessert tchèques ou espagnoles, simplifiées et illustrées de manière à être cuisinées par des enfants (avec un peu d'aide de leurs parents)... Actes Sud, 12€. ● **Les Toques vertes**. Galettes des pirates ou tartelettes choco-framboises – un recueil de recettes simples et saines, pleines de légumes et de céréales complètes, avec des variantes sans gluten et des mentions du genre « riche en vitamines B et en magnésium ». Milan, 12€. #