



Dès qu'il s'agit de mettre les mains dans la farine ou de s'amuser, les enfants sont toujours partants. Depuis quelques années, et le succès de la Semaine du Goût n'y est pas étranger, de nombreuses activités autour de la cuisine sont proposées à nos chères têtes blondes pour les initier mais aussi pour les sensibiliser au bon et bien manger.

➔ Philippe CHARLES

## NOTRE SÉLECTION DE RESTAURANTS

# Allons enfants de la gourmandise.

### Club Med World

Atelier Petit Chef le samedi à l'heure du déjeuner, organisation d'anniversaires pour les enfants avec moult animations, baptêmes de trapèze... Le Club Med World prend soin de nos bambins pour qu'à notre tour, nous puissions souffler. Mais s'il est un moment privilégié, c'est le brunch du dimanche. Pendant que les parents font le tour des buffets froids et chauds, les enfants de moins de 6 ans profitent des animations château gonflable ou maquillage pendant que les plus grands, de 6 à 12 ans, peuvent de leur côté bruncher avant de rejoindre l'équipe des GO pour participer à des jeux, chanter ou s'initier au trapèze.

**39, cour Saint-Emilion. 12€.**

**Tél. : 0 810 810 410.**

**Brunch : 30€ (adulte), 2€ par année pour les enfants soit 8€ pour un enfant de quatre ans. M° Cour Saint-Emilion.**

### L'Atelier de Fred

Frédéric Chesneau. Son nom ne vous dit peut être pas grand-chose et pourtant, vous l'avez sans doute vu sur Canal + dans ses pérégrinations gourmandes à travers le monde. Et quand il n'est pas au Maroc ou en Thaïlande, il revient au camp de base dans le 3e arrondissement où depuis quelques années il dispense des cours de cuisine pour petits et grands. Et si les enfants ont envie de connaître le secret d'une mousse au chocolat réussie, c'est par groupe de six qu'ils se retrouvent le mercredi. Au programme pendant deux heures, les fondamentaux de la pâtisserie que les enfants mangent ensuite sur place autour d'un bon chocolat chaud.

**Passage de l'ancre. 223, rue St-Martin. 3e. Tél. : 01 40 29 46 04. Atelier enfants du mercredi : 35€. www.latelierdefred.com. M° Arts et Métiers.**

### L'Atelier des Chefs

Non, il n'y a pas que les grands qui peuvent participer à des cours de cuisine, les petits sont aussi les bienvenus. Deux formules s'offrent à eux. Les cours "Graines de Chefs" le mercredi à l'atelier de la rue de Penthièvre (36€ pour 1h30) ou les cours "Parents-Enfants" histoire de partager le plaisir de mettre les mains dans la farine. Selon le temps que vous avez ou la patience de vos bambins, les cours "Parents-Enfants" durent de 1h00 à l'Atelier des Chefs du 15e à 1h30 du côté de la rue Saint-Lazare.

**Adresses des différents ateliers parisiens sur [www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com)**

### Jardin d'Acclimatation

Comme le chantait Charles Trenet, c'est un jardin extraordinaire où il se passe toujours quelque chose et où il est difficile de ne pas trouver

une animation pour distraire les enfants. Et la cuisine est de la partie au même titre que le théâtre de Guignol, les animaux de la ferme ou les miroirs déformants. Les cuisiniers en herbe de 3 à 10 ans sont les bienvenus à l'Atelier d'Arthur tous les jours sauf le dimanche pendant les vacances scolaires et le mercredi et le samedi, hors vacances. Ici aussi, les parents ont le choix. Ils peuvent laisser leurs enfants de 10h à 12h, de 14h à 16h ou toute la journée mais il faut qu'ils sachent qu'ils ne verront pas une miette du gâteau au chocolat préparé par leurs petits chefs car ces derniers l'auront cuit et... mangé !

**Bois de Boulogne. 16€.**

**Tél. : 01 40 67 90 85. Cours : de 17,70 à 42,20 €. M° Sablons.**

### Pendant que les enfants jouent

Le rêve absolu serait de dénicher un restaurant uniquement dédié aux enfants mais les tentatives récentes n'ont pas eu le succès escompté. On se rabat donc sur les menus enfants proposés dans les restaurants mais ils ne font pas rêver grand monde. Entre les deux, il existe un compromis, le restaurant pour adultes avec un coin enfant comme "Pendant que les Enfants Jouent" où les enfants choisissent leur plat (lasagnes,

poisson, volaille) et leur verre de sirop avant de rejoindre une partie de la salle spécialement aménagée pour eux.

**45, rue Traversière. 12e.**

**Tél. : 01 43 42 00 78. Formule enfants : 8€. M° Gare de Lyon.**

## Lézard Gourmand

Il n'y a pas qu'à Paris que l'on peut initier les enfants à la cuisine. À Fontenay-sous-Bois, le Lézard Gourmand a ses aficionados qui viennent lui rendre visite régulièrement pour apprendre à préparer le cake au Nutella, les boulettes de bœuf fastoches ou les petits rochers à la noix de coco. Helena Weil accueille les enfants (6 au maximum) pour un cours ou dans le cadre d'un stage et laisse à chacun selon le plat préparé la possibilité de le rapporter à la maison histoire que toute la famille profite des talents du petit.

**17, villa Haze. Fontenay-sous-Bois (94). Tél. : 01 48 73 03 56.**

**Cours : 20€ pour 1h30.**

**Pour connaître le contenu des prochains ateliers, [www.lezardgourmand.com](http://www.lezardgourmand.com).**

## Des recettes sur le net

Il pleut, c'est la fête à la grenouille et tout le monde est enfermé à la maison avec une folle envie de cuisiner en famille. Trois sites vous permet-

tent de dénicher des recettes pour enfants qui permettront à chacun de participer et de pouvoir dire "c'est moi qui l'ai fait". Tarte chocolat noisette, financiers aux amandes, cookies mais aussi des plats salés

comme quiche au thon ou tarte aux sardines, il y en a pour tous les goûts et tous les coûts sur :

**[www.recettesenfants.com](http://www.recettesenfants.com),  
<http://recettes-pour-enfants.com>  
ou [www.saveursdenfants.com](http://www.saveursdenfants.com).**

