

La cuisine bête de mode

SOCIÉTÉ Les ateliers de cuisine fleurissent, les boutiques d'ustensiles aussi
Agglomeram **La cuisine bête de mode**
ISABELLE CASTERA I. Joël cherche une mandoline japonaise. La quarantaine cultivée. Il aime lire, découvrir des spectacles, se déplacer à bicyclette et faire la cuisine. Pas forcément tous les jours, mais de plus en plus souvent. Il cherche donc une mandoline japonaise, qui n'a rien à voir avec le Kama Sutra, c'est un truc pour éplucher les légumes finement de façon régulière. Les amateurs apprécieront. Trouble Obsessionnel Culinaire. La boutique vient d'ouvrir rue des Trois-Conils, dans l'hyper centre de Bordeaux. Elle compte quelques mandolines japonaises, mais aussi pleins d'autres choses délicieuses pour cuisiner, lorsqu'on a du temps, de l'argent et de l'esprit créatif. Ce magasin est un concept qui s'appuie sur un phénomène de société et... vice versa. « La génération des bobos a été éduquée par des mères qui ne cuisinaient pas. Ils sont des sacrifiés de la cuisine » Olivier Guéret et Laurent Simon, les deux associés entendent monter une chaîne. Explications : « Ce phénomène date d'environ quatre ans en réaction à la malbouffe. Les gens se sont mis à s'intéresser à leur assiette. En même temps, la cuisine est devenue une attraction culturelle. Pourquoi ? La génération des bobos a été éduquée par

des mères qui ne cuisinaient pas, ils sont des sacrifiés de la cuisine et veulent se la réapproprier. » Pourquoi pas. Le bonheur dans le fourneau Comme ils sont malins, les deux associés de TOC organisent aussi des ateliers culinaires, destinés à soutenir techniquement les amateurs de cuisine. Exemple : il existe un atelier intitulé « Comment aiguiser ses couteaux ». On aurait tendance à répondre avec une pierre à aiguiser, mais non. Pas si simple... Ceux qui cherchent un atelier de cuisine sont servis à Bordeaux et dans l'agglomération, il en fleurit partout. L'atelier des Chefs notamment, rue Judaïque connaît un succès incroyable. Les cours sont dispensés plusieurs fois par jour et rassemblent au moins 20 personnes chaque fois. La semaine dernière, une grande entreprise avait même organisé un atelier dans le cadre d'un séminaire de sociabilisation. Mieux que le saut à l'élastique, le saut dans la marmite. Isabelle, responsable pilotage de l'entreprise : « Je cherchais une activité qui fédère, tout le monde a apprécié. » Ils ont appris les secrets d'un sauté aux légumes croquants et gambas. Voilà qui crée des liens. Le cours suivant a été suivi par une vingtaine d'amateurs, dont Didier, chauffeur de bus qui vient pour la dixième fois. « J'aime ça, depuis cinq ans, je cuisine et tous les jours. J'achète du matériel

: des papillotes en silicone, des couteaux, des écrases patates pour la purée, des moules... » Hugo, 19 ans, taille avec douleur des feuilles de basilic. En répétant « Encore, il en faut encore ? » C'est sa maman Véronique qui lui a offert ça pour son anniversaire. « Envie de faire quelque chose avec mon petit », lâche-t-elle. Richard 31 ans, conseiller en gestion du patrimoine vient pour la troisième fois. « J'adore cuisiner, mais je fais souvent des pâtes. J'ai besoin de me renouveler. Ici j'apprends mes spécialités, celles que je fais chez moi pour épater mes amis. Et puis, je n'ai pas besoin de faire la vaisselle après. » Épices et ustensiles L'école de cuisine de loisirs, Quai des Saveurs aux Chartrons rencontre aussi son succès auprès d'un certain public. Les marques de surgelés ont du souci à se faire. Chez TOC on trouve une batterie d'ustensiles impressionnante, à tous les prix, une large collection de couteaux, et la plus belle collection d'épices d'Europe. Le reste ? Du talent, de l'imagination et... un peu d'argent quand même.