

Je cuisine comme un chef

Comment transformer, sans baguette magique, n'importe quelle bouillie en un succulent plat affolant les papilles ? La recette existe depuis pas mal de temps, mais elle se popularise : prendre des cours de cuisine avec un chef, c'est désormais accessible et exaltant !

Pour en mettre plein la vue à ses amis ou à sa famille, plusieurs options, deux principalement. La première, pratique et économique, consiste à chercher des cours pas loin de chez soi, ce qui est tout à fait possible à Metz auprès de Michel Simon, dans sa boutique le Traiteur de mon père (35 € le cours), au CFA des métiers de l'hôtellerie de Metz (de 40 à 60 €) ou une fois par mois au restaurant gastronomique Georges – A la ville de Lyon (120 €). Il est bien entendu convenu que le menu préparé se déguste ensuite entre les apprentis marmitons. Autre possibilité, s'offrir une escapade dans les cuisines des grands chefs, souvent localisées à Paris (merci le TGV !). Place Vendôme est érigé le mythique palace le Ritz et son école Ritz Escoffier. Futurs ténors ou simples gourmets peuvent suivre des cours adaptés selon leur niveau (de 45 € à 200 €). Ambiance moins protocolaire pour des menus plus simples à refaire chez soi à l'Atelier des chefs, un concept qui s'est développé à Nantes, Lille, Londres, Bruxelles et Bordeaux. Les cours durent de 30 minutes à 1 h 30 pour des mets basiques mais raffinés. La formule midi est très attrayante : 30 minutes pour préparer son plat, 30 minutes pour le tester, le tout pour 17 € ! Plus intime, l'école ouverte il y a peu par Guy Martin, chef fantaisiste et étoilé du Grand Véfour (de 25 à 160 €). Tous à vos tabliers, pour la toque on verra plus tard... **Emmanuelle DREYFUS.**



Dans la cuisine de Guy Martin.



Photos DK

www.ritzparis.com
www.atelierdeschefs.com
www.atelierymartin.com

Les cours près de chez vous

- **Traiteur de mon père**
03 87 78 51 72
- **CFA Metz**
03 87 76 40 31
- **Georges A la ville de Lyon**
03 87 36 07 01