

Vos Questions de Parents.fr

Pour aider les enfants à grandir

Loisirs

Des ateliers de cuisine pour les enfants



Les cours de cuisine ouvrent désormais leurs portes aux plus jeunes pour découvrir des ingrédients peu courants, s'ouvrir à des saveurs nouvelles ou partager un moment de convivialité en famille...

Des cours de p'tits chefs

Votre enfant aime cuisiner à la maison ? Proposez-lui de suivre un cours **avec un vrai chef**, dans une cuisine entièrement équipée de matériel digne d'un professionnel. Par petit groupe, il apprendra à réaliser plusieurs recettes sucrées et salées, pas forcément compliquées, mais souvent originales. Selon les formules, les enfants dégustent leurs réalisations sur place ou les emportent à la maison pour les partager **en famille**.

Bon à savoir : tous les ingrédients sont fournis, ainsi que les tabliers et les ustensiles.

En petits groupes, c'est mieux !

Quel est le nombre d'enfants par groupe ? En général de 8 à 10, un chiffre à ne pas dépasser pour que chaque enfant puisse **participer activement** au cours. Pour les plus petits (moins de 6 ans), veillez à ce que le nombre de participants soit inférieur et accompagnez-les. Les formules **parents-enfants** rassemblent habituellement 5 adultes et 5 enfants.

Pour les plus petits, une heure suffit

Quelle durée privilégier ? Pour un enfant de plus de 6 ans, les formules **de 1h à 1h30** sont idéales. Les plus jeunes se limiteront à une heure, tandis que les plus âgés, passionnés de gastronomie, peuvent se lancer dans des cours de 2 heures, voire d'une journée complète.

A faire en famille

Vous voulez aussi participer ? Privilégiez les formules spécifiques **parents/enfants** pour apprendre à cuisiner ensemble ou les cours pour adultes : les ados y sont les bienvenus. Les écoles que nous vous présentons dans notre "**Tour de France des meilleures adresses**" (page suivante) proposent une multitude de possibilités.

Quel budget prévoir ?

Les tarifs relevés s'échelonnent **de 9 à 80 €** selon les formules. La plupart des cours (1h et 1h30) sont facturés autour de 30 €. Pour les formules parents-enfants, comptez environ 50 € pour deux.

Le 17 octobre 2008 Jean Ribatti

17 OCTOBRE 2008

L'Atelier des chefs

A Paris, Nantes, Lyon, Lille et Bordeaux

Cuisiner et déguster : un vrai bonheur !

Trois mamans chefs, spécialistes de la formation des cuisiniers en herbe, animent les cours destinés aux enfants de 7 à 12 ans avec une priorité clairement revendiquée : faire de ce moment un temps de plaisir et de curiosité pour des aliments et des recettes originales. Au menu : papillotes de cabillaud sauce soja, nems de légumes, tarte flambée... Au total, les "graines de chefs" réalisent un plat, un dessert et une boisson.

La formule parents-enfants permet de réaliser un plat et un dessert en une heure, au moment du repas. Une bonne solution pour un enfant plus jeune (dès 4-5 ans) déjà passionné par l'univers de la cuisine !

Durée : 1h30 (parents-enfants : 1h ou 1h30).

Quand : mercredi, samedi, vacances scolaires (cours réguliers à Paris et sur demande en région).

Tarif : 36 à 54 €.

Nombre d'enfants par cours : 10.

Le site : www.atelierdeschefs.com