

Les cours de cuisine, nouveau loisir pour faire à manger "comme un chef"

LE MONDE | 06.03.09

Cabillaud meunière aux épices tandori, ananas en jus et yaourt au citron vert. La recette fait saliver. Reste à découper le poisson, râper le gingembre, préparer le chou pack choï et l'ananas et assaisonner l'ensemble avec le mélange d'épices, sous l'oeil attentif et les conseils du chef Luc Béchet (Atelier Guy Martin). Le cours n'a duré que trente minutes, mais le défi est relevé et le poisson est là, sur l'assiette, superbe, prêt à être dégusté. Les cours de cuisine attirent un public grandissant, et la formule cours-déjeuner en une heure connaît un vrai succès. "C'est ma cantine, avoue un avocat parisien qui essaie de venir deux jours par semaine à l' **Atelier des chefs** . J'apprends beaucoup, et en plus je déjeune."

Du Cordon bleu, dans le 15e arrondissement de Paris - célèbre école de cuisine professionnelle créée en 1895 - au très chic Ritz, on ne compte plus le nombre d'ateliers qui se sont ouverts depuis dix ans à Paris et en province. Cadeau de Noël ou cadeau d'anniversaire, le cours de cuisine s'offre de plus en plus. On ne parle plus de corvée, mais plutôt de loisirs, voire de passion.

Pourquoi un tel enthousiasme ? "Aujourd'hui, on est face à une génération qui ne sait pas cuisiner, analyse Guy Martin, qui propose une gamme de cours privés dans son atelier, rue de Miromesnil (Paris-8e). Il y a une transmission qui ne s'est pas faite avec la génération 1968."

"Après la montée du bricolage et du jardinage au début des années 2000, la cuisine est devenue une activité de loisirs, constate Pascale Hébel, chercheuse au Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Credoc) et auteur d'une étude sur le retour du plaisir de cuisiner.

Évaluation du site

Site du quotidien national Le Monde. On y trouve le contenu de l'édition papier avec l'avantage de pouvoir accéder aux archives dont la consultation est gratuite, mais uniquement pour les articles les plus récents.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 142

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Certains chefs proposent même à leurs clients de faire le marché pour savoir choisir les meilleurs produits. Apprendre à cuire des produits frais est souvent réclamé. Parmi les recettes les plus demandées, reviennent régulièrement les macarons, les sauces et le foie gras.

"Ils aiment venir pour concocter leur menu de Noël, apprendre à cuisiner un chevreuil avec une sauce grand veneur ou une poularde aux truffes, explique Jean-André Charial, de L'Oustau de Baumanière (Bouches-du-Rhône). Ce qu'ils veulent, c'est pouvoir le refaire facilement chez eux et préparer à l'avance un plat pour rester avec les invités avant le repas. Par exemple, pour un filet d'agneau en croûte, il suffit de le glisser au four quinze minutes avant de le servir."

En groupe (rarement plus de huit à douze personnes), le cours est avant tout un moment de convivialité dans la cuisine puis autour de la table. Zacharie, 15 ans, en est à sa quatrième séance. Au programme ce midi : un pastasotto au basilic et des aiguillettes de volaille au citron. "Il ne faut pas que les recettes soient trop longues, pour que les clients puissent cuisiner sans trop de contrainte à la maison", souligne Enguérand Martial (Atelier Chef Martial, Paris).

Epoque bio oblige, les gens veulent savoir ce qu'ils mangent. "Le public vient pour la convivialité, pour découvrir ou redécouvrir la cuisine, et, ensuite, en faire profiter leurs amis", affirme le chef Martial. Les enfants ne sont pas les derniers à venir faire un gâteau au chocolat.

Pour les gastronomes plus exigeants, les écoles de cuisine professionnelles et les grands chefs, issus de prestigieuses maisons (Ritz, Lasserre, Bristol...) dispensent également des formations sur plusieurs heures, voire sur un long week-end. Au choix, des cours théoriques (Maison du Japon, avec le célèbre cuisinier Hirohisa Koyama), suivis d'une dégustation, ou, plus fréquentes, les séances pratiques. Ainsi, Le Cordon bleu propose, dans ses locaux, des découvertes culinaires pour les passionnés de gastronomie. Des sessions "spécial gourmets", en français et en anglais, débutent souvent par une démonstration du chef, suivies d'une dégustation. C'est seulement ensuite que les candidats peuvent réaliser un des plats présentés sous l'autorité du professionnel.

Seul regret, ces cours sont rarement dispensés dans les cuisines des restaurants. Quelques chefs ouvrent pourtant leurs portes aux passionnés. C'est le cas de Jean-Michel Lorain, de La Côte Saint-Jacques, à Joigny (Yonne), et de Marc Meneau, de L'Espérance, à Saint-Pierre-en-Vézelay (Yonne). "Ici, seul avec la brigade, on met vraiment la main à la pâte", confie Carol, qui s'offre, tous les ans, deux ou trois jours de cours chez un grand chef.

Autre adresse à essayer : Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid, et Michel Trama, dans le Gers. "On sort de là en changeant ses habitudes, ajoute Carol. On apprend, par exemple, à précuire la viande et à la finir quand les invités arrivent. Mais tout n'est pas reproductible. A moins d'avoir la cuisine, les ustensiles, le four et le réfrigérateur adaptés. Ce genre de cours, c'est un cadeau comme un voyage à Venise."

Martine Picouët

Article paru dans l'édition du 07.03.09