



Partez à la découverte des cours de cuisine de bistro ou de tradition dans la nouvelle école Alain Ducasse.

A l'école des chefs

Laurence Marot

Vous souhaitez épater vos convives avec un dîner digne d'un restaurant gastronomique ?
Aucun problème : mettez la main à la pâte au sein des nouvelles écoles de cuisine
des grands chefs. Ils y livrent – presque – tous leurs secrets.

Passionnés de gastronomie, les Français partent aujourd'hui à la conquête des techniques culinaires. Non pas dans les livres, mais auprès de grands chefs qui ouvrent leur école de cuisine spécialement conçue pour une clientèle de particuliers. « L'engouement du public pour ce loisir est réel, explique Cécile Rebbot du service de presse d'Alain Ducasse. L'envie d'apprendre, de se divertir, de se rencontrer enthousiasme les élèves. C'est également le retour aux valeurs fondamentales : les repas chez soi, en famille ou entre amis. » Ces écoles combinent souvent cours de cuisine avec équipement high-tech, boutique, galerie d'art, restaurant ou cave à vin. Un vrai business ! Leur devise : des cours variés et accessibles à tous, avec un nom prestigieux en gage de qualité. Guy Martin, chef étoilé du Grand Véfour à Paris, et récemment nommé à la tête du restaurant Cristal Room Baccarat, a créé sa première école de cuisine dans la capitale, l'Atelier Guy Martin. « C'est avant tout un lieu de vie avec des cours ludiques menés par des chefs formés au Grand Véfour, et inspirés de ses livres de recettes », précise-t-il. Pas de crainte, les cours restent à des prix abordables, de 25 à 160 €. Toujours du côté des étoilés, Anne-Sophie Pic a créé il y a quelques mois à Valence son école Scook à l'architecture très design. Son credo ? Respect des saisons, saveur et simplicité avec au programme des thèmes tels que Vite fait bien fait ou Cours de prestige avec Anne-Sophie Pic en personne. Avis aux fans d'Alain Ducasse, ce chef ouvre lui aussi sa première école pour amateurs à Paris dès le 11 mai. Un programme pour deux niveaux, débutant ou confirmé, et visant à maîtriser une cuisine de tradition. Enfin, plus confidentiel, Laurence Salomon, naturopathe et chef du restaurant Nature & Saveur à Annecy, propose des cours pour réconcilier gourmandise et cuisine saine au sein de son établissement. Tous aux fourneaux !



Laurence Salomon, naturopathe et chef de Nature & Saveur, enseigne au grand public une cuisine saine et gourmande.

L'Atelier Guy Martin, 35, rue de Miromesnil, Paris 8°. Tél. : 01 42 66 33 33.
www.atelieryguymartin.com
Ecole de cuisine Alain Ducasse, 64 rue du Ranelagh, Paris 16°. Tél. : 01 44 90 91 00.
www.ecolecuisine-alainducasse.com
Nature & Saveur, place des Cordeliers, Annecy. Tél. : 04 50 45 82 29.
www.nature-saveur.com
Scook, 243, avenue Victor-Hugo, Valence. Tél. : 04 75 44 14 14. www.scook.fr

Ces écoles combinent souvent cours de cuisine avec équipement high-tech, boutique, galerie d'art, restaurant ou cave à vin. Un vrai business !