

# Cuisine en fête

Finie la cuisine étriquée, triste et secrète, réservée aux seules ménagères ou aux professionnels. Aujourd'hui elle s'exhibe, sort dans la rue, devient un spectacle, une fête à partager, un moment de rencontres privilégiées ou de drague soft. Cours de cuisine nouvelle génération, cook-meeting, cuisine party deviennent branchés, attirent les groupes de copines, les cadres stressés, les novices ou les surdoués de la casserole, quand ce ne sont pas les chefs qui se déplacent à domicile. État des lieux à Biarritz, Toulouse et Bordeaux.

Se retrouver ensemble, en famille ou entre copains dans la cuisine pour un repas demeure un moment privilégié d'échanges, de convivialité et de bonheur. Les femmes méditerranéennes de tout temps on fait de la cuisine et de la préparation en commun des plats, un espace de liberté, de franches rigolades pour s'épancher sur leurs sentiments, leurs histoires secrètes avec les hommes. Le cinéma italien avec les films d'Ettore Scola ou français avec Claude Sautet n'a pas hésité à mettre en scène dans des villas de vacances, de vastes appartements, des parties de barbecues, des déjeuners durant lesquels sous des couvertes de joie intense couvaient des drames sentimentaux. C'est un peu de cet esprit que l'on retrouve maintenant dans ces nouvelles réunions culinaires qui tentent de combler le vide des familles éclatées pour proposer des moments de complicité autour d'une cène dont chaque invité sera partiellement responsable sous la houlette d'un cuisinier ou d'un chef. D'autres activités proposent de motiver un groupe, de stimuler la créativité en passant quelques heures dans une cuisine professionnelle, chez un grand chef, avant de passer à table pour déguster les plats que les participants ont élaborés en commun. Même les cours de cuisine à la carte ont de plus en plus la cote, adaptés à tous les publics, avec des horaires pratiques pour les uns et les autres et basés sur des formules innovantes. Et puis, comme l'affirmait une participante à l'un de ces cours : « Une fois les trois plats terminés, on peut même en déguster deux sur place en compagnie des autres marmitons et du chef, ou emporter son festin dans des barquettes à réchauffer, histoire de faire profiter tout le monde de nos nouveaux talents. Et cerise on the cake, pour une fois, pas besoin de faire la vaisselle après avoir saligoté la moitié des instruments de cuisine ! »



## Cuisine Party avec le chef Alain Briant

Une cuisine animée est le parti pris qu'a choisi le chef Alain Briant qui fut quinze ans chef en titre du Consulat de France à San Francisco, en s'installant à Biarritz dans une villa particulière près du marché des Halles où il accueille des groupes d'une douzaine de personnes maximum dans un cadre chaleureux. Séducteur, diablement sympathique, marié à Debbie, une Californienne, il adore raconter les anecdotes de réceptions mémorables pendant lesquelles, il régalaient des acteurs comme Robin Williams ou des chefs d'état comme Jacques Chirac. Toujours disponible, il n'hésite pas à se rendre aux domiciles de particuliers pour exercer ses talents ou à emmener des petits groupes de japonais fureter parmi les bons produits au marché ou chez des petits producteurs. Les clients privilégiés sont avant tout les entreprises, les cadres ou les congressistes de passage dans la région qui veulent transformer un repas d'affaires en une fête inoubliable à l'écart du train-train des restaurants traditionnels, mais aussi des groupes de copines désireuses de fêter un anniversaire. Tout le monde met la main à la pâte, coupe, tranche, émince dans la bonne humeur surtout qu'Alain, en tutoyant gentiment, conseille, démontre, et d'une tape amicale soutient les moins doués. Les produits sont de très grande qualité et toujours de saison, comme ce saumon entier à découper sur place, ou les palourdes pêchées le matin, et les herbes, les plantes, les épices à disposition et à profusion sur la table de travail.

## Amis & fines herbes

À Toulouse, le Chef Nicolas André, passé chez Daguin, Veyrat ou Roellinger s'est décidé pour la Ville Rose à cause de sa



convivialité, son sens de la fête et pour la qualité des petits producteurs locaux. Il propose de confectionner des menus à base d'herbes et d'épices, de pâte à bricks afin que les gens se rendent compte qu'on travaille avec la saison et qu'on peut le faire facilement : ces produits-là sont accessibles à tout le monde. Le cook-meeting est une des activités qu'il propose, mais ce n'est pas la principale, qui reste le cours de cuisine. Sans aucun tabou, il organise régulièrement des soirées (six personnes maximum) pour les célibataires ou les gays. Pour 60 euros, vous profiterez d'un cours de cuisine, d'un repas, des fiches techniques de recettes, des trucs et astuces du chef et plus de trois heures de plaisir partagé.

## L'en Cas de l'Atelier des chefs

Nicolas Bergerault et son frère François ont ouvert à Paris le premier atelier des Chefs, en juillet 2004, puis ils ont étendu leurs activités à d'autres villes de France dont Lyon et Bordeaux où l'atelier est dirigé par Frédéric Schueller. La cuisine, disent-ils, est un spectacle et leurs établissements lui offrent une scène au cœur d'un lieu innovant, une cuisine à la pointe de la technologie où tout est transparence. C'est vrai que rien n'a été laissé au hasard par ceux qui se vantent de représenter la nouvelle génération des cours de cuisine, afin d'attirer un public exigeant en lui offrant sur place un coin dégustation, une librairie gourmande, une sélection de produits d'épicerie et d'ustensiles de cuisine, le tout dans un espace modulable pouvant accueillir, repas d'affaires, anniversaires d'enfants ou happenings culturels. La formule qui marche le mieux, L'en Cas, permet en une heure au déjeuner à ceux qui travaillent toute la journée de suivre un cours, de cuisiner un plat avec les autres participants puis de le déguster pour 15 euros.

« Manger et cuisiner sont deux choses que nous faisons tous, alors pourquoi ne pas y prendre du plaisir! Chacun sait qu'un repas est toujours un moyen de rassembler, mais cuisiner ensemble c'est encore mieux. Il suffit simplement d'apprendre quelques techniques, de savoir se relaxer, et de s'amuser! » Alain Briant

### ALAIN BRIANT

Chef de cuisine  
10, avenue Carnot 64200 Biarritz  
T. 05 59 22 55 32  
www.chefbriant.com

### AMIS & FINES HERBES

145, avenue des États-Unis  
31200 Toulouse  
T. 05.62.72.19.96  
www.cook-meeting.fr

### L'ATELIER DES CHEFS

25, rue Judaïque  
33000 Bordeaux  
T. 33 (0) 5.56.00.72.76  
marie-alix.achard@atelierdeschefs.com