

Nuls en cuisine: se soigner ou pas?

L'énorme succès des cours de cuisine rappelle que la transmission culinaire a du plomb dans l'aile. Alors que même les entreprises mettent la main à la pâte, deux Romandes se trouvent bien loin des fourneaux. Témoignages.

Un homme civilisé ne peut vivre sans cuisiner.» Enfin, ça, c'est Owen Meredith, obscur poète anglais du XIX^e siècle, qui le dit. Les enquêtes d'opinion, elles, révèlent au contraire un pourcentage surprenant d'adultes en panne de recettes. Près d'un homme ou d'une femme sur cinq ne surmonterait ainsi que péniblement l'épreuve de l'œuf au plat.

Frédérique Lauwerier, docteur en pharmacie et nutritionniste, lance en 2008 à Paris des cours de cuisine équilibrée et légère. Depuis lors, son Diet Café ne désemplit pas. «Il n'est pas rare d'apercevoir des élèves qui ne savent pas distinguer un oignon d'une échalote», s'amuse la cheffe.

Son collègue Nicolas Bergereault a concocté, avec son frère François, la recette à succès de l'Atelier des Chefs. D'abord à Paris, puis dans toute la France, et désormais bientôt en... Angleterre. Souvent copiée, jamais égalée, dit-on. Le principe? de vrais toqués apprennent à des cadres pressés des deux sexes à mitonner leur plat de midi, avant une dégustation partagée. «Il existe de vrais manques parmi la génération des 25 à 45 ans», affirment-ils en chœur.

Pour tous les goûts

La Suisse romande n'est pas en reste. De l'Ecole-club Migros au prestigieux Georges Wenger, de Betty Bossi à Provins, de Vevey avec l'Atelier Cuisine jusqu'à Genève où, parmi d'autres, l'épicerie fine Katrièces affiche souvent complet avec son adaptation de l'Atelier des Chefs à la sauce helvétique.

Si en France comme en Suisse les cours de cuisine font le plein, il ne s'agit pas seulement d'une réponse à la recherche d'une meilleure qualité de vie. Ou de l'affirmation d'une volonté d'allier plaisir et santé. Plutôt que d'effet de mode, il faudrait parler de choc

générationnel. Beaucoup de monde ne sait tout simplement pas, ou plus, cuisiner.

Comment en est-on arrivé là? Certains pointent du doigt – encore – le travail des femmes et le manque de temps qui interdit la transmission d'un savoir culinaire. «Les gens n'apprennent plus petit à petit, au fil de la jeunesse. Et ensuite, chez eux, ils n'ont plus le temps», relève ainsi le chef Olivier Berté, fondateur d'un autre atelier de cuisine parisien, les Couilluses du

Chef. D'autres évoquent une époque post-68 qui a voulu se libérer de l'obligation de la popote et de l'image rétrograde de la femme aux fourneaux. Nicolas Bergereault est de ceux-là: «Durant vingt ans on a expliqué aux gens que cuisiner ressemblait à une corvée, voire à un asservissement.»

Et puis, vapeur arrière toute. Le binôme micro-ondes – plats surgelés commence à lasser. D'aucuns se rendent compte que mitonner des petits plats n'est peut-être pas si dés-

«Il existe de vrais manques chez les 25 à 45 ans»

honorant. Ils veulent réapprendre des traditions culinaires. Ou alors faire dans l'exotisme et les goûts lointains. En tous les cas, parmi une



Dans toute l'Europe, comme ici à l'enseigne des Toquées de la cuisine à Lille, les cours de cuisine rencontrent un succès incroyable.

frange grandissante de la population, cuisiner redevient branché. La tendance se vérifie partout, des rayons grandissants en librairie au carton réalisé par M6 avec *Un repas presque parfait*: une brochette de grands chefs médiatiques emmenés par Cyril Lignac notent les performances de passionnés plus ou moins inspirés. Sans parler des très jolis scores de fréquentation réalisés par les nombreux sites et forums dédiés, comme *marmiton.org* ou *supertoinette.com*

D'ailleurs les ateliers de popote assaisonnent déjà un nouveau marché: celui des soirées et autres «events» d'entreprise. Apprendre à cuisiner, c'est à la fois tendance et très convivial. Rien de tel pour souder une équipe qu'une petite séance d'épluchage commune. Au point que les séminaires de motivation abandonnent la recherche de l'adrénaline, laissant de côté les stages de rafting, pour empoigner poêles et spatules.

Des cours au succès grandissant

«En fin d'année, ce type de clientèle représente même 80% de nos inscrits, détaille à Genève Joffrey Vuillermet, le co-fondateur de Katrièces. Lorsque nous avons démarré, il y a deux ans, nous ne recevions quasiment que des particuliers. Petit à petit, ils en ont sans doute parlé au boulot et ça a donné des idées aux responsables.»

A l'avey, l'Atelier cuisine est l'une des rares enseignes à pouvoir accueillir jusqu'à vingt personnes. «Et nous pourrions aller jusqu'à trente cet été, après quelques travaux», se réjouit Jérôme Rottmeier, l'un des deux associés. UBS, Swisscom, Nestlé, mais aussi des cabinets d'architectes ou d'avocats: l'aspect fédérateur de la table ratisse large. «Plutôt que d'aller au restaurant, ils viennent participer à la préparation festive et amusante d'un repas qu'ils dégustent ensuite.»

Histoire de mieux se connaître, ou tout simplement de passer un bon moment. Joffrey Vuillermet: «Ce type d'activité un peu cocooning permet aussi de développer l'esprit d'équipe, d'éloigner les collaborateurs du stress lié à une période difficile.» Une vraie valeur refuge, on vous dit.

Pierre Léderry
Photos MaxPPP
et Nicolas Coulomb

Les casseroles? Pas pour moi!



Sylvia cultive deux aversions: la viande et la cuisine.

Sylvia, elle, ne mange pas de ce pain-là. Animatrice socioculturelle en formation de 25 ans, cette Lausannoise cumule deux aversions revendiquées: la viande et la cuisine. Végétarienne et nulle aux fourneaux, c'est plutôt rare. Pas de quoi la déstabiliser pour autant: «Je ne mange plus de viande depuis que j'ai 11 ou 12 ans.»

Attaquée dans un café branché de la capitale vaudoise, la jeune femme semble en parfaite santé lorsqu'elle évoque deux maigres repas journaliers aux horaires fantaisistes. «Je suis incapable de manger à heure fixe. J'étudie souvent chez moi, et je grignote quand j'ai faim.» Souvent des trucs froids, parfois une pizza, voire l'un de «mes «plats» préférés: framboises surgelées, chocolat et salade verte.»

Je ne prends pas le temps de préparer. Il m'arrive d'acheter des ingrédients, mais ils finissent toujours par pourrir au frigo.» Sylvia préfère ses birchers, ses assiettes pain-fromage et les produits laitiers tout prêts. Sa mère s'en inquiète et lui découpe inlassablement des recettes dans les journaux. «Je ne les essaie jamais.» Seule exception fréquente à cette aversion de la casserole: «des

soupes froides aux légumes que je mixe». Et lorsqu'elle invite à la maison, un «ami qui cuisine super bien me prépare quelque chose de bon».

De manière tout à fait officielle, ses copains s'amusent souvent de ses habitudes alimentaires. «C'est plutôt ma maman qui aurait tendance à s'en inquiéter.»

D'autant que Sylvia se décrit plutôt comme gastronome, appréciant la bonne chère. Paradoxaux? «Sans doute. C'est peut-être lié au temps que l'on s'accorde, ou non, pour soi.» Pour 2010, l'étudiante a tout de même pris une bonne résolution: un repas chaud par jour.

Et lorsque l'on a des enfants, comment s'en sortir quand on sait à peine cuire des pâtes?

«En épousant un homme qui sait bien cuisiner», sourit Véronique. La jeune quarantaine, plutôt ravageuse, et passionnée par son job, cette coach et formatrice d'adultes affiche un petit côté superwoman. Mais c'est aussi une maman qui adore ses deux enfants de 10 et 7 ans.

Certaines mères de famille assument difficilement leurs carences culinaires. Aucun complexe du genre chez Véronique: «Je l'ai avoué immédiatement à mon mari lorsque je l'ai rencontré: j'adore manger, mais je déteste cuisiner.» Miracle de l'amour, monsieur est un parfait cordon-bleu. «Du coup, je lui laisse les fourneaux.»

La jeune quadra reconnaît cependant représenter l'exception parmi ses copines. Son peu d'empressement à y remédier suscite d'ailleurs encore l'incrédulité, notamment de sa belle-mère, «qui m'offre régulièrement des livres de recettes que je n'ouvre pas». A propos de famille, Véronique a passé une partie de son enfance dans le restaurant tenu par ses parents à Vallorbe (VD). Détail piquant, non?

