



### L'ATELIER-CUISINE

3, RUE DU SIMPLON,  
1800 VEVEY  
TEL. 021 921 33 66,  
WWW.ATELIERCUISINE.CH

► Dans une grande salle qui accueillait jadis un pressoir à raisins, les foodistas cuisinent pendant deux heures, tout en découvrant plein d'astuces pour sublimer les plats. Taillage, découpage, cuisson, sauces, dosage et dégustation s'enchaînent sous la houlette des deux Jérôme bien sympathiques. «Nous organisons plusieurs sessions par jour et abordons une grande variété de menus

à choix, notamment sushis et makis, bento végétarien, cuisine méditerranéenne (paella, ceviche de bar, viandes), macarons ou cuisine diététique», précise l'un des deux chefs. Depuis peu, la gamme de cours thématiques s'étend même à la beauté et à la décoration dans le caveau adjacent, avec la confection de produits de beauté et maquillage faits maison (ombres à paupières, poudre de teint, blush) ou de produits ménagers 100% naturels (lessive, spray d'ambiance). Dès 79 francs.

eux-mêmes le goûter. Les adultes, quant à eux, passent une soirée entre amis ou collègues, entre huit et 50, à travailler des produits de saison, remplir des verrines ou préparer des sushis. Détail sympa: dégustation du repas dans le restaurant élégant, les fiches recettes et la toque de chef amateur en cadeau.

### CUISINE[Z]

3, RUE DE CHÊNE-BOUGERIES,  
1224 CHÊNE-BOUGERIES  
TEL. 022 3487233,  
HTTP://CUISINEZ.BLEUBLOG.LEMATIN.CH

► Les cuisines du monde (libanaise, indienne), les cupcakes, le foie gras n'ont plus de secret pour Aurélie Perrin. Dans une arcade de Chêne-Bougeries, cette femme pétillante enseigne aux adultes (dès 90 francs) et aux enfants (dès 50 francs) la préparation et la dégustation de menus simples dans la bonne humeur. Stages de vacances dès 280 francs.

## GASTRONOMIQUE

### L'ERMITAGE

75, RUE DU LAC,  
1815 MONTREUX  
TEL. 021 964 44 11,  
WWW.ERMITAGE-MONTREUX.COM

► Dans un cadre enchanteur face au lac, Etienne Krebs partage ses astuces et tours de mains avec 13 ou 14 apprentis gourmets une ou deux fois par année. Sur la base d'un cahier de recettes et des explications du chef, un menu de cuisine créative du marché est concocté durant toute la matinée. Ensuite, place à l'extase des papilles! Prix: 200 francs, repas et boissons inclus. Possibilité de réserver un cours pour ses amis, dès dix personnes, 2600 francs.

### LE JARDIN

HÔTEL RICHMOND  
JARDIN BRUNSWICK,  
1201 GENEVE  
TEL. 022 715 71 05,  
WWW.LERICHMOND.COM

► Sur un air imaginaire d'opéra, on laisse s'exprimer

un brin de folie créative en réalisant des antipasti savoureux, des pâtes fraîches ou de succulents mets à base de poisson ou viande. Ces cours de gastronomie italienne sont animés par le chef Roberto Benvegno quelques fois par année (dès 140 francs, dîner inclus). Les adeptes de douceurs opteront plutôt pour les recettes de pâtisserie d'Arnaud Selvetti (dès 80 francs le cours).

### RESTAURANT DU CERF

10, RUE DU TEMPLE,  
1304 COSSONAY-VILLE  
TEL. 021 861 26 08,  
WWW.LECERF-CARLOCRISCI.CH

► Réparti sur cinq demi-journées, le stage du Cerf permet d'intégrer la brigade de Carlo Crisci en train de traiter, découper et présenter les produits phares de cette adresse prisée. Les sens aiguisés, on observe, on prend des notes et on hume les saveurs, avant de mettre un tablier pour apprivoiser les

gestes. Au prix de 800 francs, repas compris, le stage a lieu le mardi soir, le mercredi matin, le jeudi matin, le vendredi matin et le samedi matin.

### CHALET ADRIEN

CHEMIN DES CREUX,  
1936 VERBIER  
TEL. 027 771 62 00,  
WWW.CHALET-ADRIEN.COM

► Entre deux bouffées d'air frais d'altitude, on apprend à sélectionner les meilleurs légumes, fruits et produits du terroir pour concocter une cuisine gourmande, en maîtrisant les différentes techniques de cuisson. Ces cours animés par le chef Marco Bassi se déroulent sur une matinée, du mardi au vendredi (120 francs). Possibilité de déjeuner sur place (80 francs).

### YOUR CHEF AT HOME

16, CHEMIN DU FORON,  
1226 THONEX  
TEL. 079 799 34 44,  
WWW.YOUR-CHEF-AT-HOME.CH

► A domicile ou dans la cuisine ►