

Strasbourg EUROMÉTROPOLE

33 communes, un même territoire

N° 12 / AVRIL - MAI 2017

LE MAG'

GASTRONOMIE

10 ans de chefs 2.0

Cuisine aptitude, l'atelier fondé par Nicolas Jean, vient de fêter ses dix ans et développe une box pour petits gourmets.



L'atelier propose 25 cours hebdomadaires en petits groupes.

PHOTO JÉRÔME DORKEL

« La barre des 80 000 participants à nos cours de cuisine a été franchie », s'enthousiasme Nicolas Jean. Le fondateur de Cuisine aptitude est fier du chemin parcouru depuis 2007. À 33 ans, il devançait alors une tendance de fond « devenue plus qu'une mode passagère, mais un véritable hobby quotidien ». « Ma génération n'a pas appris de ses parents et elle cherche aujourd'hui non seulement à se

réapproprier un savoir culturel, mais aussi à contrôler ce qu'elle a dans ses assiettes », poursuit cet ancien commercial proposant, avec son équipe de sept personnes (dont trois chefs et deux commis), 25 cours de cuisine hebdomadaires pour petits, ados et adultes. La recette ? Prendre du plaisir derrière les fourneaux en groupes restreints, de manière conviviale, en apprenant

des recettes constituées de légumes de saison, où l'on travaille des épices, des formes ou des associations originales pour épater les papilles. « Notre plus grande fierté est de voir des enfants qui ont participé à nos ateliers entrer en école hôtelière ou des fidèles ouvrir des blogs culinaires ! »

Loin de se reposer sur ses acquis, l'équipe a développé Cuisine aventure, un programme soutenu par Tango&Scan, de cours par correspondance pour les 6-16 ans : chaque mois ils reçoivent deux recettes originales, salée et sucrée, adaptées au niveau de chacun. « L'idée est aussi de leur apprendre une nouvelle technique à chaque fois pour accompagner leur évolution et qu'ils puissent épater copains et parents », précise Nicolas Jean, convaincu que « bien manger est un art de vivre accessible à tous ».

THOMAS FLAGEL

www.cuisineaptitude.com