



Installé rue Judaïque depuis 2006, L'atelier des Chefs fait figure de pionnier en matière de cours de cuisine destinés au grand public.

Le n°1 sur le marché français voit arriver à Bordeaux un challenger, Cook & Go, de façon plutôt sereine : le succès de cette activité, attisé par des émissions de télé toujours aussi populaires, laisse penser qu'il y a de la place pour tout le monde. Nous avons comparé les deux offres.

Le concept

À L'atelier des Chefs comme chez Cook & Go, on suit les conseils de cuisiniers professionnels qui enseignent les bons gestes et dévoilent leurs astuces pour réussir des plats plus ou moins sophistiqués, salés ou sucrés, traditionnels ou exotiques. La principale différence réside dans la dégustation : sur place pour L'atelier, à la maison pour Cook & Go qui propose à ses élèves de concocter autant de portions qu'ils auront d'invités autour de la table.

Les recettes

▣ Elles sont visiblement plus simples à réaliser chez Cook & Go qui revendique l'enseignement d'une « cuisine décomplexée », propre à séduire les grands débutants. Les cordons bleus en quête de techniques plus poussées et de mélanges de saveurs plus insolites se tourneront davantage vers L'atelier des Chefs qui leur propose des formules à la hauteur de leurs ambitions.

▣▣ Le matériel

▣ Il est digne d'une cuisine professionnelle à L'atelier des Chefs, notamment le piano de cuisson et les fours à chaleur tournante (sans lesquels ils serait vain, par exemple, de tenter de réaliser des macarons) ; plus ludique et coloré chez Cook & Go, doté de jolis plans de travail en pierre rouge avec un espace central réfrigéré où sont déposés les ingrédients le temps de la leçon. Ici, moins de matériel de cuisson, puisqu'on la finalise chez soi, en suivant les instructions laissées par le chef.▣▣

Les chefs ▣

Ils sont deux à L'atelier des Chefs : Frédéric Schueller, 38 ans, présent depuis l'ouverture, passé par les cuisines du Bristol et influencé par la bistronomie, et Jérôme Oillic, 33 ans, recruté plus récemment après son expérience de chef dans un palace à Marrakech, adepte du « fooding ». De son côté, Cook & Go a fait confiance à Pierre Rousseau, âgé de seulement 25 ans mais déjà doté d'une solide expérience, acquise notamment au Grand Hôtel de Bordeaux et au restaurant Gravelier. ▣▣

L'emplacement ▣

C'est, dit-on, le nerf de la guerre pour un commerce. Cook & Go a misé sur le Quai des Marques, près du nouveau pont, s'assurant une belle visibilité auprès des promeneurs toujours

plus nombreux dans le secteur. L'atelier des Chefs est, quant à lui, solidement implanté près de la place Gambetta où il a même attiré un magasin d'accessoires de cuisine installé en vis-à-vis. Un domaine dans lequel les deux « écoles » tentent également de tirer leur épingle du jeu, chacune disposant d'une boutique où l'on peut acquérir les ustensiles et ingrédients expérimentés pendant les cours de cuisine.□□

Le prix □

Modique pour une « formule déjeuner » à L'atelier des Chefs - où l'on prépare un plat en trente minutes avant de le savourer (17€) -, il monte jusqu'à 114€ pour « le marché du chef »□ - 3h de séance pour choisir les produits sur les étals et préparer un repas complet. Chez Cook & Go, le tarif de base est 29€ pour une leçon d'1h30, auquel on ajoute 10€ par portion supplémentaire, en fonction du nombre de convives qu'on souhaite impressionner une fois rentré chez soi. •

Anne Chaput

Photo : © Anne Chaput