

Des cours de cuisine pour tous

Profession chef !

■ Apprenez à faire la cuisine chinoise, les pizzas ou à utiliser les épices

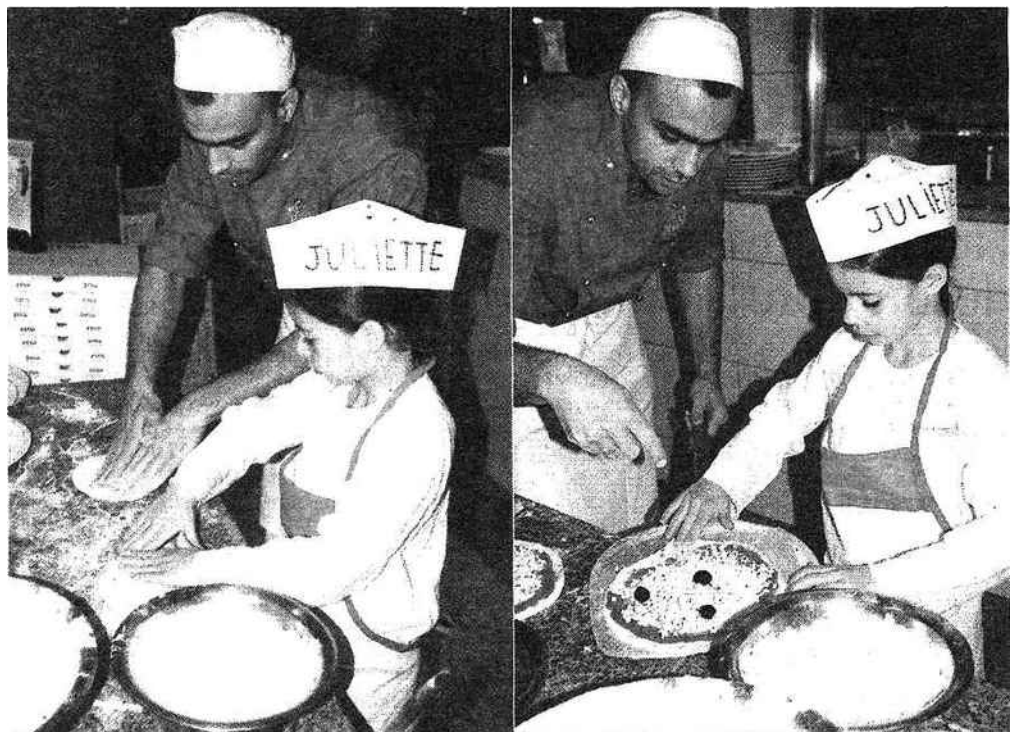
● L'art de la pizza pour les petits

Les apprentis pizzaiolos se donnent rendez-vous chez Pizza Pino à Paris ou à Lyon pour mettre la main à la pâte, à condition que ce soit un mardi et qu'ils soient accompagnés de leurs parents. Ils apprendront avec le chef à faire une pizza margherita, qu'ils pourront manger ensuite dans le restaurant avec papa et maman. Cet événement a lieu tous les mardis soir à partir de 19 heures, pour les 7 à 12 ans. S'inscrire directement par téléphone au standard de chaque restaurant.

Pizza Pino République : 01.47.00.30.78 ;
Opéra : 01.42.66.09.57 ;
Saint-Quentin-en-Yvelines : 01.30.57.42.24 ;
Vélizy : 01.34.65.00.54 ;
Lyon Bellecour : 04.78.38.30.15.

● La gastronomie chinoise pour tous

Tous à l'école au Zen Garden, un restaurant spécialiste des plats traditionnels des quatre provinces de l'empire du Milieu : Canton, Pékin, Sichuan et Shanghai. Un vaste programme dont les élèves viendront à bout après des cours théoriques pour commencer, avant de se lancer dans la pratique. C'est M. Chen, le chef du restaurant, qui les initiera alors à la connaissance des produits, à l'art de la découpe et à la maîtrise de la cuisson. Ensuite « les noix de



Chez Pizza Pino à Paris ou à Lyon les enfants apprennent avec le chef à faire une pizza margherita.

saint-jacques et crevettes à la sauce Zen » n'auront plus de secret pour personne ! Les cours auront lieu tous les mardis et samedis à partir du 16 mars, au Centre culturel de Chine pour les cours théoriques, au restaurant Zen Garden pour la partie cuisine. Plusieurs formules au choix : une formation de douze séances, avec à la clef l'obtention d'un « certificat de formation en techniques culinaires chinoises », 216 euros ; par série de 3 cours, 24 euros ; ou à la carte, 12 euros.

Inscriptions au Centre culturel de Chine à Paris, 1, boulevard de Latour-Maubourg, 75007 Paris, tél. : 01.53.59.20 ;
ou au Zen Garden, 15, rue Marbeuf, 75008 Paris, tél. : 01.53.23.82.82.

● Un stage épices près de Montpellier

Connaissez-vous les vertus du poivre rouge et du poivre de Sichuan ? D'où viennent l'aneth et la sauce satay ? Pour en savoir plus, direction les stages de cuisine de l'association Miam-Miam. Ils ont lieu à Aulas, près du Vigan, à 65 kilomètres au nord de Montpellier, dans une vénérable demeure avec une cuisine du XIII^e siècle. Entre autres formules, le stage Marco Polo, le samedi de 14 à 23 heures, pour découvrir, cuisiner et déguster une vingtaine d'épices. Les conjoints sont les bienvenus pour le dîner à partir de 20 heures (100 euros ou 120 pour le couple). Pour les voyageurs au long cours,

des week-ends sont organisés avec logement en chambre d'hôte. Ce sont les formules Vasco de Gama (2 jours) ou Magellan (3 jours).
infostage-cuisine.com
www.stage-cuisine.com,
tél. : 04.67.81.75.74.

● Un prof à domicile

Pour s'initier à la cuisine avec un chef ou un amateur éclairé, rien de plus facile. Il suffit de pianoter sur Internet **kelprof.com**. Sur ce site, dans la rubrique « loisirs », vous indiquez la région où vous habitez et vous obtiendrez la liste des personnes susceptibles de vous aider. Cet annuaire des professeurs sur le Web est une mine de renseignements.
kelprof.com

S. G.