

Les cours de cuisine font recette

*Les ateliers de cuisine sont au menu des rendez-vous toulousains de la Semaine du goût**. Mais ils séduisent aussi le reste de l'année. Les cours se multiplient comme des petits pains aux quatre coins de l'agglomération. L'engouement pour la maîtrise des casseroles va crescendo, comme en témoigne l'afflux de nouveaux arrivants. « Nous sommes passés de 20 à 100 participants par semaine », confirme Renaud Defour, directeur de l'atelier de cuisine gourmande de Launaguet. Et les femmes ne sont plus les seules à porter le tablier, les cours du soir et du samedi sont aussi fréquentés par les hommes. Effet 35 heures ou ras-le-bol des plats surgelés, de nombreux amateurs se mettent aux fourneaux.

« Les centres sociaux de la CAF proposent aussi des activités cuisine à thème pour les habitants des quartiers. Chacun apporte sa recette d'un bout du monde », jubile Suzanne, enseignante. Au Greta Garonne, les ateliers du jeudi animés par les professeurs du lycée hôtelier sont bondés. « La demande est exponentielle chez les comités d'entreprise et les salariés », assure Hélène Pichet, secrétaire coordinatrice. Le cours mensuel organisé à la Maison Midi-Pyrénées par



le club Escapades est aussi pris d'assaut par des cordons-bleus de tous poils. Ancien de chez Marc Veyrat, Damien Clot, 25 ans, leur fait partager sa passion de l'art culinaire en dévoilant les mystères du gâteau aux cèpes que chacun emportera chez soi.

A.-M. B.

* www.legout.com

ateliers Aux centres sociaux, renseignements sur place. Au Greta Garonne, un jeudi à thème par mois (environ 45 €) - 05 34 50 10 10. Atelier « cuisine gourmande » à Launaguet, diverses formules - 05 61 47 10 20.