



PARIS

VOGUE

enfants

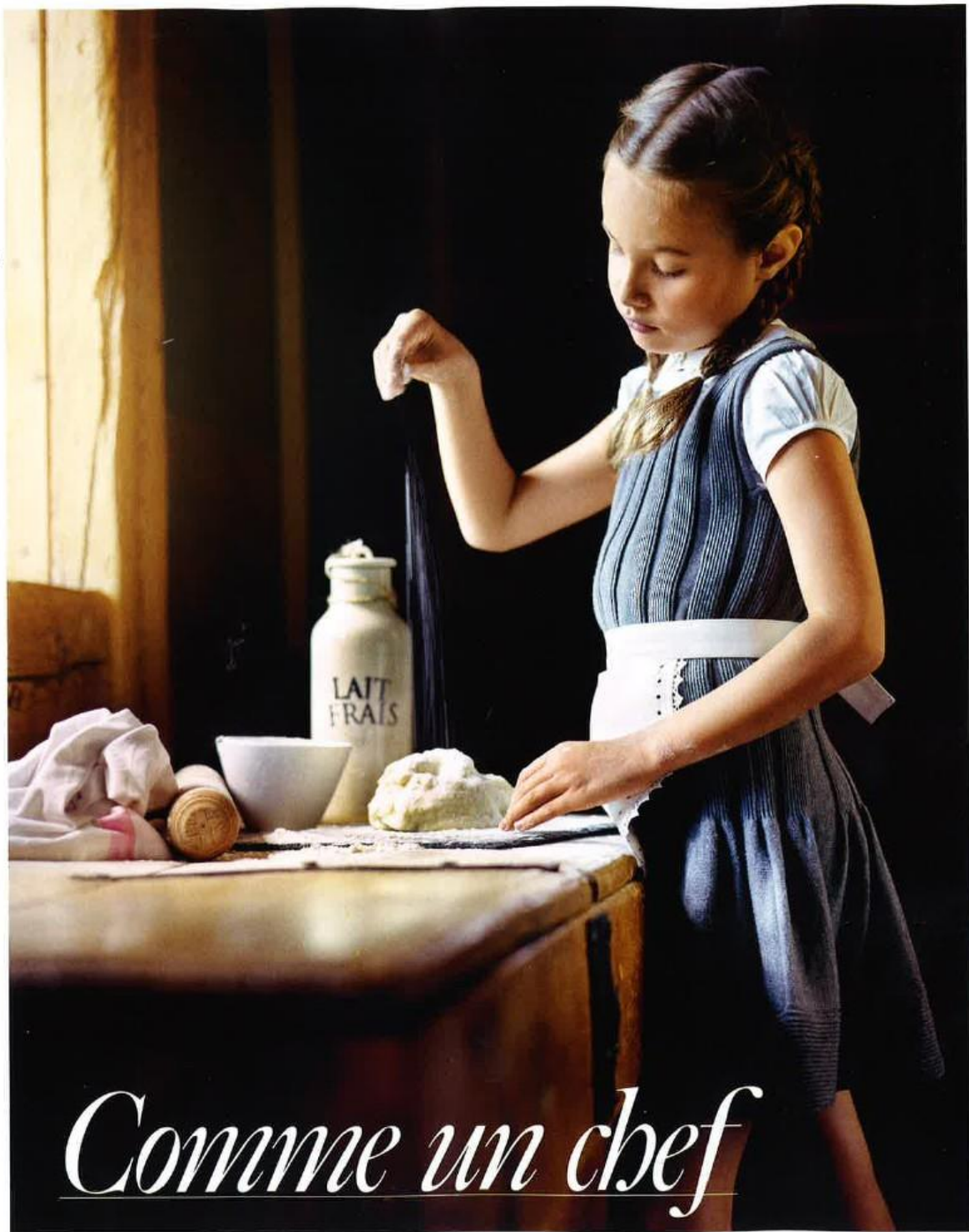


PHOTO: BRYAN BELL; PRESSE: BÉNJAMIN SCHMUCK; MARTINE, UN PERSONNAGE CRÉÉ PAR GILBERT DELAHAYE ET MARCEL WAKLIER / LA GOURMET CREATION © CASTERMAN

Comme un chef

Gâteaux de palace et goûters cinq étoiles...
Où apprendre la pâtisserie grand luxe, quand on n'a que
10 ans? Six adresses chics et de bon goût. *Par Mathilde Bulteau.*



Bluff au menu

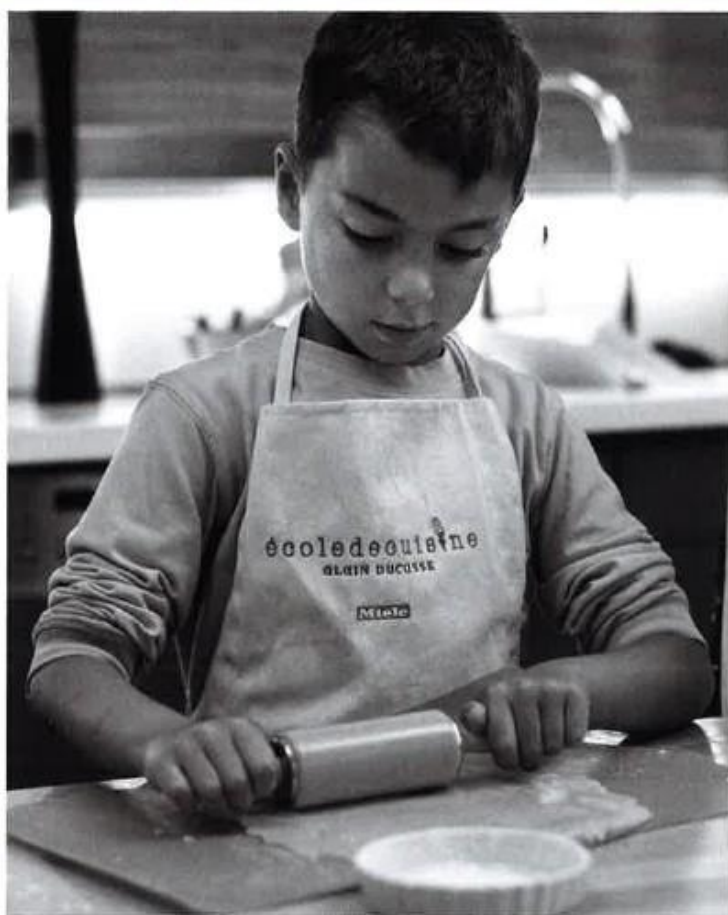
Direction le Médoc, en plein milieu des vignes. L'idée des ateliers P'tit Gourmand du château? Que chaque enfant (de 6 à 12 ans) fasse le choix d'un plat et d'un dessert, qu'il réalise en live avec le chef. Et, avantage non négligeable, qu'il puisse le reproduire ensuite facilement à la maison... Respect de la saisonnalité et dressage expert garantis. En bonus, le cours peut s'achever sur un petit plongeon dans la piscine extérieure de l'hôtel.

Château Cordeillan-Bages, Relais & Châteaux, route des Châteaux, 33250 Pauillac.

Goûter de star

On ne présente plus Alain Ducasse, star mondiale de la gastronomie dont l'école, située dans le 16^e arrondissement de Paris, est un peu La Mecque de tout cuisinier amateur qui se respecte. Fût-il junior, car toute une pléiade de formules s'adressent aux enfants (dès 6 ans pour les plus accessibles): cours ciblés sur la pâtisserie, ateliers permettant d'élaborer des menus complets (et ultra-sains), sessions thématiques dédiées à Noël ou Halloween... Mention spéciale à la leçon de goûter, qui garantit d'épater les copains.

École de cuisine Alain Ducasse, 64, rue du Ranelagh, 75016 Paris.



Cake party

L'hôtel Saint-James, à Bouliac, connu pour sa sublime vue panoramique sur Bordeaux, est aussi réputé pour Côté Cours, son école de cuisine toujours plus prisée. Le mercredi, bienvenue aux 7-17 ans: la session «Drôles de chefs» révèle aux kids les astuces et secrets de la pâtisserie grand luxe. Autre option: privatiser l'atelier à l'occasion d'un anniversaire pour préparer entre amis un goûter princier (avec supplément bonbons et gâteau de fête à la clé).

Le Saint-James, Relais & Châteaux, 3 place Camille Hostein, 33270 Bouliac.





Classiques révisés Véritable institution parisienne, Lenôtre redouble d'imagination pour familiariser les enfants (alias «petites toques», de 8 à 11 ans, et «grandes toques», de 12 à 17 ans) avec la pâtisserie de haut vol. Et ce, en annonçant d'emblée ce qu'il y a au menu: la plupart des cours se concentrent sur un grand classique précis, du paris-brest à la tarte amandine aux poires en passant par le millefeuille à la framboise. Autre bon point: plutôt que de se contenter d'un seul lieu, la maison enseigne au sein de différentes adresses dans Paris. [Atelier Lenôtre. lenotre.com](http://Atelier.Lenotre.com).

● **Madeleines de Proust** Save the date: le 2 décembre, c'est un atelier sur le thème des desserts d'enfance qu'orchestrera Philippe Augé, le chef (étoilé, s'il vous plaît) de l'Hostellerie de Levernois, sise au cœur des vignobles bourguignons. Tours de main et tips experts au programme d'une session à suivre en famille, histoire d'initier les plus petits à la poésie du pain d'épices et autres sucreries indémodables. Et de convoquer, chez les adultes, les souvenirs exquis portés par cette comfort food à redécouvrir...

L'Hostellerie de Levernois, Relais & Châteaux, 21200 Levernois.



Délices du palace

Quoi de plus chic que d'aller suivre un cours «crêpes party», «petits choux» ou «tour du monde» au cœur du mythique Ritz récemment rénové? Car au-delà de ses nombreux ateliers pour adultes, l'école Ritz Escoffier invite désormais les plus jeunes aux fourneaux. Trois propositions: Ritz Kids, des ateliers thématiques pour les 6-11 ans, Ritz Teens, un éveil aux techniques de pro pour les 12-15 ans, ou encore la formule «parent-enfant» où il se pourrait que celui qui apprendra le plus ne soit pas celui qu'on croit... École Ritz Escoffier, 15 place Vendôme, 75001 Paris. 🍴