



Joseph Viola, chef du restaurant Daniel & Denise, enseigne l'art du pâté-croûte lors d'ateliers de trois heures.

Où suivre un **atelier de cuisine** à Lyon 2/2

PAR VIOLETTE BISACCHI,
PAUL MOREAU ET VÉRONIQUE LOPES

Lyon 5°.

Atelier pâté-croûte

Sacré champion du monde de pâté-croûte en 2009, le chef Joseph Viola partage une partie de son savoir-faire le temps d'un atelier culinaire. Pendant trois heures, le Meilleur ouvrier de France détaille les étapes de sa fameuse recette au foie gras de canard et au ris de veau : préparation de la pâte, de la farce, puis réalisation de la gelée. Simple à première vue, ce mets emblématique de la région exige précision et rigueur. Au bout des trois heures, l'atelier se conclut par une dégustation en compagnie du chef, avec un verre de vin qui s'y accorde. En prime, on repart avec un demi-pâté-croûte confectionné sur place. Daniel & Denise, 36 rue Tramassac, Lyon 5°. Lundi de 14h à 17h. Atelier de 3 heures : 350 € par personne (5 à 8 personnes par atelier). Réservation (environ 3 semaines à l'avance) : bureau@danieletdenise.fr.

Lyon 7°.

Atelier gnocchis

Pourquoi prendre l'avion quand l'Italie vient à nous ? Trattino, le plus grand restaurant bio de France, propose une parenthèse transalpine en plein cœur de Lyon. La spécialité d'Ettore Cavallin et de Davide Fontana : les gnocchis, une recette que les deux fondateurs tiennent de leur grand-mère et qu'ils ont voulu partager. Durant un atelier de deux heures, on apprend à confectionner nos propres gnocchis, au fromage et à la tomate. À la fin, on déguste ces délicieuses boulettes de pâte pochées au pesto, avant de repartir les mains pleines : 250 grammes de gnocchis accompagnés d'une sauce maison. Trattino, 58 rue Clément-Marot, Lyon 7°. Samedi de 15h30 à 17h30. Atelier : 60 €. Duo parent-enfant : 80 €. Réservation : trattino.fr/atelier-gnocchi

Lyon 1°.

Brasser sa bière

Amateurs de bières ou futurs maîtres brasseurs, bienvenue à La Beer Fabrique. Ici, on plonge dans l'univers brassicole, entre brassage et dégustation. On peut brasser sa propre bière de A à Z, en duo, en choisissant parmi sept recettes. Pendant l'atelier, on déguste différentes bières artisanales, on découvre l'histoire du houblon, et on teste nos connaissances grâce à un quiz. Et bien sûr, on ne repart pas les mains vides : après l'atelier brasseur amateur (2 heures), on emporte deux bières personnalisées et trois bouteilles de la sélection du brasseur. Pour l'atelier maître brasseur (4 heures), on revient trois semaines plus tard récupérer nos 36 bouteilles de 50 centilitres et leurs étiquettes personnalisées. La Beer Fabrique, 10 rue Saint-Polycarpe, Lyon 1°. Vendredi à partir de 13h, samedi et dimanche à partir de 10h. Atelier brasseur amateur (2 heures) : 70 €. Atelier maître brasseur (4 heures, en duo) : 180 €. Réservation (un mois et demi à l'avance) : labeerfabrique.com

Lyon 3°.

Bao time

Avis aux amateurs de cuisine asiatique : Bao Time, restaurant spécialisé dans les baos — petites brioches fourrées, puis cuites à la vapeur — propose des ateliers pour partager son savoir-faire. Au programme, on découvre plusieurs recettes avec différentes garnitures, techniques de cuisson et méthodes de pliage de la pâte. Tout est pensé pour que chacun puisse les reproduire facilement à la maison. Si l'on préfère le sucré, un atelier consacré aux mochis est également proposé. Dans la cuisine, les discussions autour de la culture asiatique vont bon train au rythme des préparations. Une fois les mets terminés, place à la dégustation. Baotime, 5 rue de l'Arbre-Sec, Lyon 1°. Vendredi et samedi de 15h à 18h, dimanche toute la journée. Atelier baos : 75 €. Atelier mochis : 65 €. Réservations : baotime.fr/atelier-traiteur

Lyon 5°.

Lyonnaiseries

C'est à deux pas du palais de justice que le chef Thierry Rodolphe a installé son atelier. Entre ses cours de cuisine dédiés aux touristes, Thierry Rodolphe partage son savoir-faire avec les amateurs de cuisine lyonnaise : tarte à la praline, raviolis party, steak végétal ou pâté-croûte. Chaque atelier commence par un apéritif pour faire connaissance, puis vient le temps de la préparation sous les conseils avisés du chef. À la fin de la séance, les participants repartent avec leur création. Le plus de l'atelier pâté-croûte : on arpente d'abord les étals du marché Saint-Antoine, afin de choisir les produits qui composeront notre création. Chef Lyon, 16 quai Romain-Rolland, Lyon 5°. 07 67 62 05 65. Ateliers raviolis et steak végétal (une semaine sur deux) : jeudi de 18h à 20h. Atelier tarte à la praline : de 15h à 17h30. Atelier pâté-croûte : une fois par mois le samedi de 9h45 à 14h30. De 55 € à 120 € (8 à 20 personnes selon les ateliers).



Richard Sève anime quelques ateliers au sein de sa boutique de Limonest.

Où suivre un **atelier de cuisine** à Lyon 1/2

PAR VIOLETTE BISACCHI,
PAUL MOREAU ET VÉRONIQUE LOPES

Limonest.

Macarons et pâtisseries

On adore tous déguster quelques macarons... mais on a souvent peur de les faire soi-même. C'est justement ce que propose la Maison Sève avec son atelier de pâtisserie animé par deux chocolatiers-pâtisseries. En petit groupe, dans la très belle cuisine avec vue sur le Musco (musée du Chocolat), on apprend les techniques de confection des coques, mais aussi des garnitures comme la crème à la pistache ou la ganache. Évidemment, on déguste ses créations. Le chocolatier lyonnais propose d'autres ateliers pour apprendre à faire des framboisiers, des paris-brest et plein d'autres douceurs selon les saisons. Maison Sève. 324 allée des Frères, parc du Puy-d'Or, Limonest. Du mardi au samedi de 10h à 17h30. Atelier de 2 heures : à partir de 110 € par personne (9 personnes maximum). Samedi 7 juin ou 8 novembre, spécial macarons.

Lyon 6^e.

Cuisine japonaise

L'école japonaise, l'Espace Lyon-Japon, organise de nombreuses activités culturelles, dont des ateliers de calligraphie, d'origami, d'estampes, de cérémonie du thé, et des cours de cuisine. Vous pouvez apprendre à faire des fluffy pancakes, des sushis, des gyozas, des dorayakis (gâteaux à la pâte de haricots rouges), à utiliser le miso ou à faire un bento sur le thème de Pikachu avec votre enfant. Chaque cours, guidé par une animatrice japonaise, se concentre sur un plat qui se déguste une fois la session terminée. Espace Lyon-Japon. 16 rue Bellecombe, Lyon 6^e. Du mardi au vendredi de 13h à 19h, samedi de 10h à 19h. Atelier : 42 €. Atelier en duo : 50 € (8 à 10 personnes par atelier).

Lyon 1^{er}.

Faire ses glaces

Les maîtres artisans glacières, Julia Canu et Tiago Barbosa, œuvrent depuis 2017 dans leur petite boutique de la montée de la Grande-Côte. Aujourd'hui, ils ont une seconde boutique rue d'Algérie où ils proposent leurs glaces artisanales aux parfums incomparables. Pour les amoureux des crèmes glacées et des sorbets, ils proposent deux ateliers : un de deux heures pour apprendre les techniques de la formation de la glace, et un second de quatre heures, qui commence au marché Saint-Antoine pour choisir ses propres fruits frais qui seront la base de leur recette. Ensuite, retour au laboratoire pour travailler le produit et repartir avec un véritable savoir-faire. Único. 91 montée de la Grande-Côte, Lyon 1^{er}. Atelier de 2h30 : 85 €. Atelier de 4 heures : 135 €.

Lyon 3^e.

Atelier mozza

Peu le savent, mais une laiterie a ouvert en 2020 à la Guillotière, où sont fabriqués chaque jour des fromages. Derrière l'espace boutique et sa grande sélection de fromages et de yaourts maison se trouve le laboratoire de production. Là, un atelier de confection de mozzarella, burrata ou stracciatella, selon les préférences de chacun, est proposé par les fondatrices Anaïs Duraffourg et Émilie Bruyère. En petit groupe, vous pouvez affiner vos connaissances, comprendre la transformation du lait et à la fin de l'atelier, déguster vos créations. Chaque participant repart avec une fiche pour reproduire la recette chez soi. La Laiterie de Lyon. 13 rue Montebello, Lyon 3^e. Du mardi au vendredi de 10h à 13h, puis de 15h30 à 19h, samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h. Atelier mozza : 60 € (7 personnes maximum).

Lyon 2^e.

Tablette de chocolat

Dans la chocolaterie urbaine, Diggers, La Manufacture du Chocolat, Olivier Mauchamp propose un atelier de 2h30 pour découvrir la torréfaction des fèves de cacao, et surtout toutes les étapes de la conception d'une tablette. Pendant le cours, on confectionne trois tablettes de chocolat personnalisées en choisissant un type de chocolat et des toppings (pistache, noisettes, fruits rouges...). Diggers organise aussi un atelier de dégustation de 1h30 pour découvrir les divers arômes, les spécificités des chocolats et le travail des artisans, et repartir avec sa tablette préférée. Diggers. 6 rue Neuve, Lyon 2^e. Du mardi au vendredi de 10h à 19h, samedi de 13h30 à 19h. Atelier : 85 €. Atelier dégustation : 45 € (9 personnes maximum).