

Le concept des cours de cuisine pour professionnels est né aux Etats-Unis après la Seconde Guerre Mondiale avec le « **Culinary Institute of America** » fondé en 1946.

Les cours de cuisine amateurs sont apparus dans les années 1980-1990 aux Etats-Unis et en France.

On peut essayer de retracer les origines exactes du concept au travers de plusieurs influences :

- Fondée en 1971 par Gaston Lenôtre, **l'Ecole Lenôtre** est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement. Ouverte aux professionnels comme aux amateurs, l'école propose des cours très variés et 50 modules de cours en pâtisserie, boulangerie etc.
- En 1994, les professionnels du lait créent le **Cercle Culinaire de Rennes**, l'une des premières écoles de cuisine destinées aux particuliers. Chargé de transmettre un savoir culinaire, celui-ci s'associe rapidement aux meilleures écoles hôtelières souhaitant s'impliquer dans l'apprentissage de la cuisine familiale. Le réseau Cercles Culinaires regroupe aujourd'hui près de 60 Cercles à travers la France.
- Fondée en 1920 par la Chambre de Commerce de Paris, l'école de cuisine professionnelle **Ferrandi** a formé des générations de chefs cuisiniers et pâtisseries, boulangers, traiteurs, directeurs et managers d'établissement et chefs d'entreprises.

ii) Derniers développements et nouvelles tendances

Plusieurs tendances ont dominé le marché français des cours de cuisine pour amateurs et professionnels ces dernières années :

- Un **élargissement des clientèles ciblées** : d'abord destinée aux mères de famille aisées, les cours de cuisine pour amateurs gagnent aujourd'hui toutes les strates socioprofessionnelles. Par exemple, **les hommes sont désormais en ligne de mire**.
- **La multiplication des acteurs dans le marché des cours de cuisine et l'arrivée de nouveaux entrants**
Depuis 2011, le nombre d'acteurs qui proposent des cours de cuisine au grand public a littéralement explosé : il a été multiplié par 2 en 3 ans et on compte aujourd'hui plus de 2000 fournisseurs de cours de cuisine dont environ 1500 sociétés privées et plus de 500 associations, MJC etc. Parmi les sociétés privées, on retrouve des sociétés spécialisées en cours de cuisine comme l'Atelier des Chefs mais aussi des chefs à domicile, traiteurs, hôtels, pâtisseries, épicerie fines, restaurants...
On trouve ainsi aujourd'hui dans le marché tout à la fois :
 - des chefs de grands restaurant réputés qui lancent leur école de cuisine (Alain Ducasse, Guy Martin, Thierry Marx, Paul Bocuse, Le Nôtre...)
 - des cours municipaux
 - des équipementiers