

Dossier spécial « 90 adresses à connaître ou à découvrir à Lille »
Du 2 au 8 octobre 2008

A vos cuisines !



Christine Dupire, de la boutique Staub.

En décembre 2007, Staub ouvrait deux magasins : l'un dans le Vieux-Lille, l'autre à La Madeleine. Les mirlitons en herbe et les amateurs confirmés peuvent ainsi découvrir les cocottes, grills, bains-marie, crêpières et woks, fabriqués en France par la marque, mais aussi les couteaux Zwilling et les accessoires Good Grips. Comment ? Par une simple visite en magasin, ou, mieux, l'inscription aux cours du samedi matin. Chaque premier jour de week-end, de 10 à 12 heures, un chef de la région, comme Jean-Luc Germond du Sébastopol,

ou David Beve du N'Autre Monde, apprend à une dizaine de participants à préparer deux plats avant de les déguster (29 € par pers.). Là, un moelleux au chocolat, ici un gâteau froid de chèvre au basilic : il y en a pour tous les goûts. Ainsi le samedi, de 15 à 16 heures, les 7 à 12 ans peuvent s'initier à l'art du muffin au michokos (7 € par enfant).

NOUVEAU

Staub

26, rue des Vieux-Murs, Lille.

► 03-20-06-08-88

207, rue du Général-de-Gaulle, La Madeleine.

► 03-20-06-06-80

www.staub.fr

ET AUSSI...

• **Alice Délice**

Cette boutique à deux étages regroupe tout le nécessaire à cuisiner : des livres de recettes de Françoise Bernard ou de Thierry Marx, un épluchetomate, des robots Kitchen Aid, des kits à cuisine moléculaire, des cocottes Le Creuset...

A cette offre pharaonique s'ajoutent des cours de cuisine en pagaille pour adultes (à partir de 30 €) ou enfants (à partir de 10 €).

5, rue Esquermoise, Lille.

► 03-20-10-01-83

www.alicedelice.com

• **L'Atelier des chefs**

La célèbre enseigne des cours de cuisine en ville a ouvert un atelier de 250 m² où s'offrir livres, produits d'épicerie fine, ustensiles... et bien sûr cuisiner au gré de différentes formules (de 17 à 72 €) avant de déguster vos préparations.

74, boulevard de la Liberté, Lille.

► 03-20-17-17-50

www.atelierdeschefs.com