



### NEWSLETTER

Restez informés des dernières NOUVEAUTÉS.

○ DÉCOUVREZ PAYS DU NORD  
Qu'est-ce que Pays du Nord?  
On parle de nous

○ DU CÔTÉ DE CHEZ VOUS

Les actus

Le coin des P'tits Juniors  
À vos agendas  
Ça vient de sortir  
Ils ont testé pour vous  
Les sites web régionaux  
Déposez vos manifestations  
A vous la parole

○ VIVRE ICI

Le pays de...

○ LES PLUS

Blogs

Jeu Concours Le Val de Lesse  
Résultats des concours  
Promos week-end  
Idées week-end  
Le guide des estaminets  
Toutes les vidéos Pays du Nord

○ BOUTIQUE

Livres / Guides / Vidéos  
Abonnement  
Numéros hors séries  
Anciens numéros  
Reliures

○ EN KIOSQUES

Le magazine  
Le Hors-Série  
Prochainement

○ CONTACT

La rédaction  
L'équipe



### Les actus PAYS DU NORD

Choisissez le thème :

#### Gastronomie

L'Atelier des chefs se feuillette

Après avoir longtemps prôné le côté pratique, la marque de cours culinaire lance un livre qui regroupe 100 techniques de base pour réussir n'importe quelle recette !



Les frères Bergerault

En juillet 2004, les deux frères Nicolas et François Bergerault se lancent dans une aventure un peu folle pour l'époque : la cuisine. A ce moment-là, faire une tourte ou réussir un glaçage, autant d'activités qui n'avaient pas le vent en poupe. Les émissions du type « Un dîner presque parfait », « Top chef » et les dizaines de bons livres sur ce sujet ne sont pas encore passés par là. Du coup, la cuisine se traîne une image ringarde, tandis que toute une génération de trentenaires sont plongés dans la malbouffe.

Nicolas décrit ainsi sa mission : « faire re-cuisiner les gens ». Pour cela, plus question de faire des cours longs et élitistes, il choisit une « nouvelle génération de cours avec 1/2 h de cuisine et 1/2 h de repas, le tout pour 15 €, soit un Ticket Resto ». En plus, il met un point d'honneur à « apprendre la cuisine du quotidien », et joue la carte de la franchise : « on utilise des bouillons cube, car il est impossible en si peu de temps de faire un vrai bouillon de légumes. »

Le but est de s'adapter aux exigences de temps et d'argent des clients. En parlant budget, la crise a profité à l'enseigne : « Les gens se rendent compte que les plats préparés coûtent chers, et retournent aux fourneaux ». Et puis, la tendance du manger sain, sans trop de sel et matières grasses, va également dans ce sens. Pour autant, Nicolas ne préconise pas le bio dans ses cuisines : « on cuisine de la même façon des aliments bio ou non, donc libre au client de cuisiner les produits qu'il veut chez lui. En plus, ces produits restent 30 % plus chers en moyenne que les autres ».



La cuisine pour tous

Zoom sur le livre

Sorti le 5 mai dernier, il se veut un « livre plaisant », qui allie techniques des chefs et applications. On y trouve un concept assez novateur, le flashcode. C'est en fait un symbole que l'on prend en photo à l'aide de son téléphone portable en ayant au préalable téléchargé une application gratuite. Le code renvoie alors sur une vidéo liée à la page du livre. Par exemple, on peut voir comment couper des légumes en julienne, plus simple à comprendre en mouvement que sur une photo ! Les recettes sont simples, avec des produits du quotidien, et à priori tout a fait réalisables par des débutants.

Atelier des Chefs à Lille



Atelier des chefs à Lille

L'Atelier de Lille s'est ouvert le 28 juin 2008 et emploie désormais six personnes à temps plein. En tout, il existe treize ateliers dont un à Dubaï et à Londres : « On s'adapte à la cuisine du pays, on ne veut pas passer pour les parisiens qui imposeraient leur vision de la cuisine. » Cela s'applique aux régions, puisque dans l'atelier de Lille on peut cuisiner des spéculoos, du maroilles ou du potchev'eech au moins une fois par mois, et une formule « mets et bière » a été créée. Un vrai chef local, Reginald Loos, s'occupe des fourneaux : « J'aime le côté interactif, pouvoir partager avec les clients, ce qui est différent dans un restaurant ». Pour avoir testé le module du midi, le résultat est bluffant et délicieux ! En plus, on reçoit la recette sur sa boîte mail pour la refaire chez soi.

Tous en cuisine !

Plus d'informations :  
74 boulevard de la Liberté  
59000 Lille  
Tél. : 03.20.17.17.50  
www.atelierdeschefs.fr  
Texte : Audrey WILLIART



RENCONTRE

Jacques Weber



LE PAYS DE...

Nicolas Gautier



KÉZAKO

Jeu concours



LIVRES DU MOMENT

Ça vient de sortir



LE BLOG

Le journal en ligne

Venez discuter, publier vos expériences, vos photos, exprimer vos passions...

Retour