

RESTAURANTS

Des ateliers bien toqués !

Enfilez la toque, préparez le repas à l'atelier, pour ensuite le déguster en toute convivialité.

L'atelier des chefs propose un concept original : des ateliers de cuisine pour tous les âges et tous les budgets, pour apprendre des astuces culinaires et des recettes originales, que l'on déguste ensuite avec les élèves présents. Un exquis et délicieux moment ! Aux fourneaux, ou plutôt derrière les cuistots en herbe, Réginald Loos, chef pédagogue et motivé, mettant à l'aise les marmitons les plus timorés. Réginald cumule 15 ans d'expérience. Après une école hôtelière à Orchies, il travaille quatre ans à Londres, quelques mois au Luxembourg, six ans à Bruxelles, dans des restaurants quatre ou cinq étoiles, « un parcours assez riche ». Pourquoi l'atelier des chefs ? « J'ai toujours voulu partager, je n'ai pas envie d'une cuisine camouflée, mais de cours interactifs, animés, j'aime quand tout le monde pose des questions, parle. La vieille



école : le chef qui crie et les secrets bien gardés. Aujourd'hui, on peut aussi cuisiner dans le calme, la bonne entente, sans secrets. » Réginald guide donc ses apprentis d'un jour, donne des conseils, cours de 30 mn, pour les plus pressés, le midi, ou de 4h, avec marché du chef en prime. « Je donne des astuces que l'on ne trouve pas dans les livres. Des techniques aussi : couper un oignon, cuire le

riz, ciseler, émincer... » Le cours auquel nous avons assisté : Curry de volaille minute, riz basmati à la cardamome. Même mon collègue pas forcément doué avec un économe s'en est tiré comme un chef ! « On accueille des personnes très différentes, des habitués, d'autres qui n'ont jamais épluché une carotte, et quand même 40% d'hommes, on propose des cours pour enfants, bref, à tous ceux souhaitant apprendre des techniques ou se perfectionner. Mon rôle : bien expliquer, bien accompagner, de façon ludique, ça regroupe ce que j'aime faire : communiquer et cuisiner ! » Car la discussion se poursuit ensuite autour de la table où l'on déguste ses œuvres culinaires, miam ! Cerise sur le gâteau : Réginald envoie ensuite la recette par mail...

S. Morelli

**Diverses formules, du cocktail au menu complet, de 17 à 72€.
74, Boulevard Liberté à Lille
Tél.03.20.17.17.50**