

# MÉTROPOLE images



## DEVENEZ UN CHEF EN UN TOURNEMAIN ET IMPRESSIONNEZ VOS AMIS !

En mal de recettes originales ? Envie de reconquérir votre dulcinée à l'aide d'un plat mitonné ? Bienvenue à l'Atelier des Chefs où l'on vous enseigne l'art culinaire. Le concept, bien installé à Paris, est né à Lille fin juin. Depuis, de plus en plus de gens s'essaient à l'exercice, comme Marie, 50 ans : « *Je vais inviter mes amis sans leur dire que j'ai pris des cours, pour les surprendre !* » Les recettes, équilibrées, sont généralement faciles à réaliser, mais feront forte impression : que diriez-vous d'un filet de porcelet laqué au sirop de liège, wok de légumes croquants ? Le midi, on apprend des plats express, certains soirs, des cocktails et leurs tapas, mais aussi des dîners complets ou selon thématiques (sushis, macarons...). « *Le côté "C'est moi qui l'ai fait" plaît beaucoup*, note Romain, chef et prof, donc. *L'idée est de se faire plaisir et de reprendre goût à cuisiner à la maison.* » Pas de complexe, les cours sont accessibles à tous : « *Du père de famille qui n'a pas touché une poêle depuis 37 ans au client qui vient trois fois par semaine* », précise Florian, manager responsable de l'Atelier de Lille. Une autre façon de se restaurer, puisqu'on déguste le plat sur place après le cours, mais aussi d'échanger avec d'autres apprentis chefs...

[www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com)

Marie Tranchant - Photos Claire Schneider