

CONCOURS

La gastronomie pour tous !

Après l'ouverture, il y a quelques mois, de l'Atelier des chefs à Lille, un concours de cuisine amateur avait lieu dimanche. Douze candidats se sont affrontés dans une ambiance détendue avec un objectif : titiller les papilles.

Il s'étaient douze le matin, sélectionnés parmi une centaine d'aspirants cuisiniers, quatre l'après-midi et il n'en reste plus qu'un seul : Jacques, vétérinaire de 51 ans, a remporté la Cuisine Cup, concours de cuisine amateur. Comme ses concurrents, il a quitté pendant une journée ses propres fourneaux pour s'essayer à la gastronomie, dans les locaux de l'Atelier des chefs, boulevard de la Liberté.

Au menu, du saumon, d'abord : chaque candidat a dû épater les quatre membres du jury avec un plat original et sa-



Jacques, pendant le concours de dimanche.

voureux. Du saumon en croûte de sel à la fricassée de noisettes au croustillant de saumon, sauce beurre blanc, millefeuille et cannelloni de poireau et céleri, le niveau était soutenu. Des idées originales aussi pour les quatre sélectionnés de l'après-midi, qui ont cuisiné un

carré d'agneau. « Je suis étonné, a commenté Jean-Luc Germond, chef de cuisine du restaurant étoilé Le Sébastopol à Lille et membre du jury. Il y a une belle maîtrise, un bon niveau. On a aussi vu une vraie notion de plaisir, ils ont travaillé avec leur cœur, il n'y avait pas un stress trop fort. »

Même son de cloche du côté des participants, parfois plus coéquipiers que concurrents : « Je me suis bien amusé, raconte le vainqueur, le côté compétition n'était pas très présent. » Une ambiance bon enfant donc où chacun a pu échanger des « trucs » avec les chefs présents ou entre amateurs. Le plus prometteur, Jacques, ira défendre les couleurs lilloises en février à Paris pour les épreuves finales. ● MARIE TRANCHANT