

L'Atelier des Chefs arrive en centre ville Créé en 2004 par deux frangins à Paris pour remettre aux fourneaux les Français, l'Atelier des Chefs compte aujourd'hui 17 ateliers

L'Atelier des Chefs arrive en centre ville
Créé en 2004 par deux frangins à Paris pour remettre aux fourneaux les Français, l'Atelier des Chefs compte aujourd'hui 17 ateliers en France mais aussi à Londres et Dubaï. À Lille, c'est en juin 2008 que la franchise a posé ses valises boulevard de la Liberté. « On est en forte progression, explique le responsable Florian Leclerc. On a doublé le chiffre d'affaires entre 2009 et 2010. » Des cours sont proposés matin, midi, après-midi et soir. Et la formule déjeuner ne désemplit pas (pour 15 euros, vous avez une demi-heure de cours pour préparer votre plat, et le dessert est offert). « On apprend à faire la

cuisine, on échange, on partage notre passion et la formule "Encas" est au prix d'un déjeuner en brasserie », ajoute Florian Leclerc. À Paris, des corners ont ouvert aux Galeries Lafayette, au Printemps et au BHV. À Lille, un corner dans un grand magasin est à l'étude. L'Atelier des chefs disposerait ainsi d'une vitrine en plein coeur de ville. De quoi séduire les amateurs de cuisine lassés des sandwiches à la pause déjeuner. L.MO.

TENDANCE Après les fêtes, passez donc en cuisine

L'Atelier des chefs, installé boulevard de la Liberté depuis deux ans et demi, invite ses clients à manger plus sainement après les fêtes. Les chefs vous proposent des cours de cuisine autour d'un programme « detox » ou d'un bon petit plat à demi allégé... LAURIE MONIEZ > laurie.moniez@nordecclair.fr Ils ont des toques sur la tête, pas des stéthoscopes autour du cou. Et pourtant, les rois de la cuisine ont décidé de prendre soin de notre corps après les excès des fêtes. À l'Atelier des Chefs, boulevard de la Liberté, place au programme « detox » ou comment cuisiner et manger plus sainement afin d'aider l'organisme à éliminer toutes les toxines accumulées. Au menu : le thé (riche en antioxydants), le poisson (riche en oméga 3) et des cuissons en papillote ou à la vapeur. Ce midi-là, c'est programme semi detox : saumon en papillote au gingembre... et son beurre blanc. Pas très light la sauce mais facultative... Ils sont 18, hommes, femmes, de tous âges, et de professions très différentes, à avoir enfilé le tablier blanc.

Couteau à la main, ils exécutent les conseils du chef Vincent : « Il faut tailler les légumes très fins car on est sur une cuisson rapide ». Le gingembre est épluché et râpé, les carottes et les champignons sont finement coupés, et l'oignon rouge, - « plus doux et plus sucré en bouche » -, est émincé sans larmes. Estelle, villeneuveoise, est venue « pour apprendre à cuisiner » et « élargir (s)on environnement social ». Et ça marche. Marie-Christine, de Marcq-en-Baroeul, est une fidèle. « C'est une collègue de travail qui m'a offert un bon cadeau. Je ne connaissais pas, ça m'a plu. Depuis, je viens un mercredi par mois. Et toutes les recettes sont refaites à la maison. » Qu'elles soient detox ou pas. Ah ! Les aiguillettes de canard ! Rien que d'en parler, Nathalie en salive. « C'était bon, raconte cette dynamique rouquine habituée, elle aussi, de l'Atelier des Chefs. Et puis, c'est une recette que j'ai refaite à la maison après. » Comme toutes les autres, du reste. Sa voisine de plan de travail, Françoise, renchérit : « C'est accessible, on a

potentiellement tout dans les placards pour refaire ce qu'on a appris ici ». Le chef, lui, essaie de glisser pendant le cours quelques conseils de pro. « On apprend pas mal de gestes », expliquent les cuisiniers en herbe. Une fois la papillote sortie du four, place à la dégustation. Le saumon parfumé au gingembre et ses légumes croquants font vite oublier les foies gras et autres dindes de Noël. Autour de la table, ça papote. « La cuisine, c'est convivial par nature, nous glisse à l'oreille Nathalie. C'est plus convivial qu'un resto. » La preuve ? La tablée, composée des 18 personnes qui ne se connaissaient pas, ressemblait à une tablée familiale en fin de repas. On se serait cru à Noël... sans ses excès !