



TENDANCES De plus en plus toqués de cuisine

Bien plus qu'une mode, l'explosion des cours de cuisine marque le besoin de faire quelque chose de ses dix doigts. Des saveurs et des hommes en une heure ou plus. Que du plaisir ! LUCIE TANNEAU > region@nordeclair.fr

Les cours de cuisine ? Plus qu'une mode « La cuisine s'est démocratisée et les Français retournent aux fourneaux » analyse Christophe Leroy, le patron de l'Atelier des chefs, à Lille. Ouverte depuis quatre ans, la boutique fait régulièrement le plein pour ses séances d'apprentissage. Car derrière le magasin, c'est une vraie cuisine de chef à laquelle les apprentis cuisiniers ont accès. Ce mardi midi, c'est Vincent Bacro, l'ancien chef du Crowne Plaza qui reçoit, pour une heure de cours consacrée à la réalisation d'un suprême de volaille en croûte de pain d'épice et ses endives caramélisées. La journée ch'ti du mois. L'ambiance est détendue. Thomas et Sylvain, deux collègues de bureau se retrouvent à la même table, par hasard. Le chef montre chaque étape « Pour les oignons vous cisaillez d'abord en éventail, puis vous mettez les doigts en crochets pour hacher finement » détaille-t-il. L'exercice n'est pas simple mais tous s'y appliquent. L'opération se répète sur des

échalotes, du persil et les endives, après leur avoir retiré le cœur « pour ôter l'amertume ». Viens l'heure de la cuisson « Allez, c'est vous qui faites, aujourd'hui, c'est vous les chefs » répète Vincent, sûrement briefé à la pédagogie des cours. Le beurre a sa place à chaque étape, fidèle au Nord. Les cinq participants du jour se relaient pour mettre les suprêmes à la poêle, les retourner, mélanger la chapelure, le pain d'épice en miette, l'huile, et les épices, puis étaler ce qui deviendra la « croûte de pain d'épice » sur la viande. Tout le monde se regarde, bienveillant. Puis, vient l'heure de la dégustation. Assis autour d'une table haute avec verre de bière offert par la maison, tous bavardent assez rapidement. Dorothée en profite pour demander des astuces au chef, Sylvain se renseigne sur sa plaque à induction « Les ateliers sont aussi l'occasion de partager, se réjouit Vincent. C'est agréable de conseiller des gens qui ne savent pas forcément très bien cuisiner ». Fin du cours, il est 14 h 30. Tous repartent au travail. Comme Vincent Bacro, les cours pour amateurs semblent plaire - aussi - aux chefs « C'est aussi notre rôle de montrer aux gens que la cuisine n'est pas qu'une corvée » s'enorgueillit

Marie Gubin, ancienne de la Terrasse des délices, à Croix et nouvelle animatrice des cours d'Alice Délice Macaron et sushi. Le duo gagnant des cours de cuisine. La formule plaît, les cours se multiplient et nombre d'entre eux, en réservation sur Internet affichent complet « Il ne faut pas y goûter une fois parce que sinon on y revient » résume dans une formule Nathaniel, le gérant de la boutique d'ustensiles, très prisée aussi pour ses cours. À Lille, une dizaine d'enseignes propose désormais de s'initier à la cuisine. Et toutes regorgent d'idées pour attirer les entreprises, autour d'initiations aux cocktails, ou les enfants, pour des goûters d'anniversaire. Les macarons et le sushi caracolent en tête de rayon avec des cours à réserver le plus tôt possible sous peine de s'en voir refuser l'entrée.