

INSOLITE

Aux fourneaux avec un chef

Les premiers arrivés seront les premiers servis*. Jusqu'à vendredi, l'Atelier des chefs, spécialisé dans les cours de cuisines, offre 300 places pour apprendre à accommoder à toutes les sauces les olives espagnoles. Les cours durent trente minutes et sont encadrés par un chef professionnel. C'est Simon Carlier, le patron du Solides et ex-candidat de « Masterchef », qui parraine cette opération pour gastronomes en herbe. Il cuisine les olives avec des gésiers de canard. ■

* Inscriptions sur www.atelierdeschefs.fr