

**Journées du patrimoine :
les Bois Blancs en vedette**

PAGE 17



Édition de LILLE

LA VOIX DU NORD

Samedi 20 septembre 2008

03 20 78 40 40 - www.lavoixdunord.fr

68^e ANNÉE - N° 20003 - 1 €

DE CATHON, À FOND LA MÉTROPOLÉ



Après Villeneuve-d'Ascq (photo ci-contre), Marcy-en-Barœul et Lille, Tourcoing pourrait accueillir un nouveau site du leader français de la distribution d'articles de sports avec l'installation de Kipsta sur la zone de l'Union. La métropole lilloise bénéficie de cette stratégie de relocalisation avec près de huit cents emplois induits.

PAR JEAN-MARC PÉTRÉ,
PATRICK SICHÉ
ET OLIVIER SIBONNEN PAGES 2-3

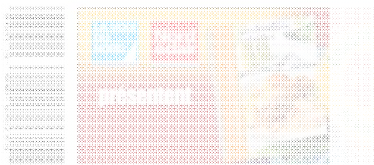
Le coup de poing
Il avait été brièvement placé en garde à vue après une plainte d'un élève l'accusant de lui avoir donné « un coup de poing ». PAR RUFFIN DE RIDDER PAGES 6

TENDANCES
Les cours de cuisine, un marché appétissant
PAR VALÉRIE SAUVAGE
ET JEAN-FRANÇOIS SOLERI
PAGE 36



PHOTO PHILIPPE FAUCHET

Clouille
10 ans, virtuosité du double cube
Champion de France, il dispute les championnats d'Europe, ce week-end à Bébas.
PAR SANDIE HENRIEN PAGES 6



Le coup de poing de Clouille Courau

TENDANCE

Les cours de cuisine ou les bonnes recettes d'un marché appétissant

Le neuvième « Atelier des chefs » vient d'ouvrir à Lille. Et ce n'est qu'un hors-d'œuvre. La chaîne spécialiste des cours de cuisine est gourmande : elle table sur une cinquantaine de sites en Europe d'ici à 2010.

PAR VALÉRIE SAUVAGE
 economie@lavoixdunord.fr
 PHOTO PHILIPPE PAUCHET

D'habitude, le midi, c'est resto entre collègues et/ou amis, sandwich avec mon ordinateur ou repas vite fait à la maison. Mais ce jour-là, il est 13 heures et, fait inédit, j'enfile mon tablier pour me mettre aux fourneaux. Devant moi, les ingrédients sont prêts à l'emploi, disposés dans de petites barquettes. Reginald Ioos, c'est le chef, présente la recette que nous nous apprêtons tous à préparer : un pastasotto au citron accompagné de ses aiguillettes de volaille poêlées. Miam.

Parts du gâteau

Reynald émince les oignons (il faut reconnaître qu'il fait ça comme un chef) avant de les faire suer. Il explique les termes techniques, détaille les méthodes. C'est à notre tour. Nous travaillons en équipe. Je me précipite sur le basilic (ça a l'air facile). J'enchaîne sur l'oignon et la volaille. Une demi-heure plus tard, les pâtes façon risotto sont prêtes.

Une demi-heure de préparation. Une demi-heure de dégustation pendant la pause déjeuner. C'est



L'Atelier des chefs a ouvert ses portes à Lille en juillet.

le menu de l'En-cas, proposé par l'Atelier des chefs qui vient de s'installer boulevard de la Liberté à Lille. Des cours de cuisine sont programmés toute la journée mais aussi le soir, notamment pour les entreprises. Une boutique propose aussi livres spécialisés et ustensiles.

Créé en 2004 par deux frères, Nicolas et François Bergerault, le concept séduit. Lille était la neuvième implantation de ce qui est aujourd'hui la plus grande chaîne de cours de cuisine en France. Tout juste une entrée en matière : l'entreprise vise une cinquantaine d'ateliers (dont une vingtaine en propre et une trentaine en franchise) en 2010.

Il faut dire que le marché de la cuisine est appétissant. Restaurateurs, boutiques d'ustensiles, sites Internet et particuliers proposent désormais des cours (lire ci-dessous). « Il y a 25 ans, faire la cuisine, c'était ringard, pas valoris-

« Il y a vingt-cinq ans (...), c'était ringard. Aujourd'hui, ça redevient important. »

sant, explique Nicolas Bergerault. Aujourd'hui, ça redevient important. D'abord parce que c'est meilleur pour la santé que de manger des chips et un soda devant la télé. Ensuite parce que dans un foyer, on a envie de partager un bon repas. Enfin, parce que c'est plus économique dans une période où met davantage d'argent dans le réservoir de sa voiture. »

En 2007, trois ans après sa création, l'Atelier des chefs emploie une cinquantaine de salariés et a atteint un chiffre d'affaires de 4,7 millions d'euros (+ 62 % entre 2006 et 2007). « Nous voudrions atteindre les 20 millions d'euros en 2010. » ■
www.atelierdeschefs.com

EN CHIFFRES

38

En moyenne, les Français consacrent 38 minutes à leur déjeuner. Un tiers des actifs ne mangent pas à domicile et, au total, un repas sur sept est pris à l'extérieur.

61 %

Selon une étude réalisée par IPSOS cette année, 61 % des hommes disent mettre la main à la pâte quand l'heure du repas approche.

1 sur 6

En France, environ un enfant sur six est en surpoids contre un sur vingt dans les années 80.

13 %

La part du budget que les ménages français consacrent à l'alimentation diminue régulièrement. Elle est aujourd'hui de l'ordre de 13 % en moyenne.

9,5 %

La demande en produits marqués AB croît de + 9,5 % par an depuis 1999 et aujourd'hui, environ quatre Français sur dix mangent des produits bio au moins une fois par mois.

Pour tous et à toutes les sauces...

Cuisinistes, traiteurs, particuliers... Les ateliers cuisine sortent des fourneaux des grandes villes où ils ont vu le jour. À la campagne ou avec sa grand-mère, chacun peut trouver sa formule pour mettre les petits plats dans les grands.

« *Chéri(e), ce soir, je cuisine pour toi !* » De la formule déjeuner, classique, à la Black and White party et aux couples, Alice Délice ratisse large et en appelle à toutes les bourses (de 15 euros pour mamy et les enfants à 90 euros par couple). Alice Délice y voit

ainsi un moyen de renforcer et de diversifier l'activité de ses magasins, les cours (à Lille) se déroulant au-dessus de la boutique.

Plus improbable, Bernard Dessein, cuisiniste à Marcq-en-Barceul, a eu l'idée de lancer un centre culinaire afin de mettre en avant ses modèles et de développer son activité. Préparation de 12 h 30 à 13 h 15 puis dégustation (19 euros, 10 personnes maximum). Les cours sont dirigés par le chef Louis Barriquand, qui propose par ailleurs du coaching culinaire et des cours à domicile.



148 euros pour un cours avec Marc Meurin, chef étoilé.

Certains se sont lancés dans leur domaine de prédilection, avant de s'ouvrir à une cuisine plus généraliste.

Cuisine de fin d'année ou moléculaire

Ainsi, à Dunkerque, la pâtisserie Aux Doigts de Jean Bart propose de découvrir certaines des recettes qui ont fait sa renommée. Les démonstrations durent deux heures. Pour les amoureux du chocolat, des mousses ou des confiseries, mais pas seulement. La pâtisserie initie également les toqués en herbe à la cuisine d'ailleurs, de fin d'année ou moléculaire.

Les grands restaurants n'ont pas laissé filer une si belle occasion de démontrer leur savoir-faire. Les chefs du Château de Beaulieu à Busnes dévoilent leurs secrets haut de gamme (148 euros le cours). Même si de nombreux créneaux n'ont pas encore été exploités, la variété des ateliers cuisine est suffisamment large pour contenter tous les clients, des débutants aux amateurs éclairés. ■ **J.-F. S.**

PHOTO ARCHIVES PASCAL GÉRARD
 Pour en savoir plus :
www.alicedelice.com,
www.bernardessein.fr
www.auxdoigtsdejeanbart.com
www.alecoledeschefs.com