

COURS_

L'Atelier des Chefs

« L'idée, souligne Romain Leydier, chef de la maison, c'est montrer aux gens qu'ils n'ont pas besoin de rester cinq ou six heures devant leurs fourneaux pour préparer un plat. Réaliser en trente minutes un canard laqué au miel de soja avec ses croquants de carottes et de courgettes, par exemple, c'est possible ! » Bienvenue à la formule en-cas, la formule du midi développée par l'Atelier des Chefs. Il faut dire que les cours de cuisine, c'est très tendance, mais surtout très sympa. Une petite bouffée d'oxygène au milieu de la journée. Une demi-heure montre en main, tablier autour de la taille, sous les conseils du chef, le temps de découvrir les ingrédients qui serviront à la recette, de les travailler, de les faire cuire... Timing impeccable. Tout a été réalisé par vos soins. Et

Romain Leydier, passé notamment par la Tour d'Argent à Paris, n'hésite pas à vous livrer quelques petites astuces. Un nombre incalculable de plats simples, variant en fonction des envies des convives, qui auront réservé au moins 24 h à l'avance. Seize élèves maximum par cours, deux sessions chaque midi. Et ensuite, après cette première demi-heure de préparation, il est temps de passer à table. Le dessert vous est offert, le café également. A noter qu'il existe aussi des formules du soir, renseignez-vous ! •

L'Atelier des Chefs, 74, boulevard de la Liberté, Lille. Du mardi au samedi, de 9 h 30 à 19 h 30. Formule déjeuner à 17 €. Tél : 03 20 17 17 50. www.atelierdeschefs.com

