

50 •

## STYLE DE VILLE PARCOURS

# Chef, oui, chef !

TEXTE : FLORENTINE WITZ

Les longues soirées d'hiver, les fêtes de Noël...  
De quoi nous motiver pour concocter de bons p'tits plats.  
Tour d'horizon des cours, ateliers de cuisine et lieux  
où la gastronomie est mise à l'honneur.



Les mains propres, tablier et toque enfilés, entrez dans la cuisine du maestro. Chez Clément Marot – le restaurant porte le nom du chef –, profitez d'un cours privé pour deux personnes. « L'un à ma gauche, l'autre à ma droite, la préparation des plats est très conviviale, lance-t-il. Ensuite, chacun déguste le repas en invitant une personne de son choix ! » Recettes autour du foie gras, des coquilles saint-jacques, des bavaroises... Soit l'occasion de partager l'ambiance d'une cuisine de restaurant et de concocter des plats « à refaire à la maison », comme l'assure Clément Marot. Suite du parcours des cuisiniers en herbe à L'atelier des Chefs avec des formules au goût de chacun. Débutant ? Découvrez « l'Encas », une délicieuse occasion de se détendre à l'occasion de la pause déjeuner. Pendant l'atelier de 30 minutes, vous préparez un plat en groupe (15 personnes maximum) : gibier, cannette, saumon... Installez-vous ensuite pour savourer le tout sur place. Le plus : le dessert est offert. Au menu des formules, entre autres, le « 60' chrono » (préparation d'un repas entier) ou le « duo parent-enfant ». Sans oublier le chèque cadeau pour offrir des ateliers de cuisine et/ou des ustensiles vendus dans la boutique ! Pour ceux qui aiment à partager leurs propres fourneaux, c'est à Christophe Bonvalet qu'il faut s'adresser. Ce chef invite les enfants pour des cours (le mercredi) et se fait une joie de se rendre chez les adultes pour cuisiner avec eux. « J'arrive avec les ustensiles de cuisine, tous les produits frais, et nous préparons ensemble un plat ou un repas entier. » Côté menu, à vous d'imaginer un thème ou une préférence : Christophe Bonvalet manie avec imagination « un monde de saveurs », l'intitulé de son activité de chef de cuisine à domicile.

### Cuisines colorées

Autre piste pour les amateurs du tablier : Alice Délice. L'enseignante nordiste propose une foultitude d'ateliers pour tous les palets. En décembre, apprenez à réaliser des sushis, des macarons, ou encore des verrines. Bon plan pour bien choisir ses légumes ou sa viande, la formule « Retour du marché » permet de faire ses courses avec un chef et de cuisiner le repas du soir. Terminons cette balade culinaire avec Côté Maison, au centre commercial Les Tanneurs. À travers plusieurs espaces, se dévoile le monde de la maison, notamment l'art de la table, la cuisine et la gastronomie. Côté Maison accueille des objets de qualité et dernier cri, comme la silicone déclinée en moules, les pinceaux, fouets, couvercles et autres papillotes... Côté... gourmandises, on y déniche des produits insolites : le café aromatisé à la rose, la moutarde en tube, ou les tagliatelles vanille-chocolat. Parfait pour tenter d'imiter les grands chefs !

Restaurant Clément Marot, 16, rue de Pas, Lille. Tél. : 03 20 57 01 10.

[www.clement-marot.com](http://www.clement-marot.com)

L'atelier des Chefs, 74, boulevard de la Liberté, Lille. Tél. : 03 20 17 17 50.

[www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)

Un Monde de saveurs, Christophe Bonvalet, 46, rue du tonnelier à Quesnoy-sur-Deûle. Tél. : 03 20 39 82 88. <http://christophe.bonvalet.free.fr>

Alice Délice, 5, rue Esquemoise, Lille. Tél. : 03 20 10 01 83.

[www.alicedelice.com](http://www.alicedelice.com)

Côté Maison, centre commercial Les Tanneurs, Lille. Tél. : 03 20 06 41 34.

[www.cotemaison.com](http://www.cotemaison.com)



Retrouvez tous  
nos sujets sur  
[www.anous.fr](http://www.anous.fr)