

■ CUISINE

Un chef en chacun de nous

À Lille, l'Atelier des chefs n'est pas un restaurant comme les autres. Si la bonne chaire n'est pas plus chère qu'ailleurs, la différence, c'est qu'ici, le client est prié de mettre la main à la pâte pour se préparer ses petits plats sous les conseils d'un grand chef.

LAURENT GUENNEUGUES > metropole@nordeclair.fr

Le concept n'est pas lillois, mais la sauce semble avoir pris depuis l'ouverture de l'Atelier des chefs, fin juin. Le neuvième du genre, après Paris, mais juste avant Londres.

« On veut faire vivre la cuisine comme un hobby et non comme une contrainte, résume Maylis Laplace, manager de l'enseigne lilloise de cette PME familiale. Ici, on apprend à cuisiner avec des aliments relativement simples et les conseils d'un professionnel. Un débutant peut apprendre à couper des carottes, quelqu'un de plus expérimenté saura quelles épices utiliser avec quelles viandes... »

Le restaurant propose toute une série de formules différentes, telles que le 60' chrono (préparation d'un plat et d'un dessert en une heure, 36 €), le menu (préparation entrée plat dessert, 54 €), ou, nouveau, la cocktail attitude (cocktail et tapas, le vendredi soir, 18 €).

Au menu de la formule L'encas (17 € pour un plat qu'on prépare et un dessert déjà fait) ce jour-là : suprême de volaille confité au chorizo, et courgette au citron confit. Nous sommes quatre à nous improviser grands chefs. Quatre hommes, mais « habituellement, cela attire surtout des femmes, à 70 % », explique Maylis. C'est



Couper des courgettes sans se couper les doigts, c'est possible, avec les bons conseils de Romain Leydier, chef du restaurant.

Romain Leydier qui a pour mission (impossible ?) de nous faire réussir ces chefs-d'œuvre, ou plutôt ces œuvres de chef. Avec une pincée de bons conseils en prime. Où on apprend, à ce sujet, qu'une pincée, « c'est ce qu'on peut tenir entre trois doigts », et non deux. Il reconnaît qu'il est « un peu maniaque », mais c'est sans doute une qualité pour un chef.

« La cuisine pour les nuls »

Une bonne demi-heure de préparation, suivie d'une non moins bonne demi-heure de dégustation. Excellente même. Tous ensemble, autour d'une grande table, pour la convivialité. Il y a là Marc Lampe, un inspecteur des douanes lillois : « Je ne connais quasiment rien. Pour moi, c'est "la cuisine pour les nuls". » Il y a aussi Alexandre Schwartz, profession libérale, un habitué : « Je réutilise les recettes à la maison pour bichonner mes clients », plaisante-t-il. Il y a enfin Patrick Ardaens, un chef d'entreprise qui, lui, envisage carrément d'emener certains de ses clients à l'Atelier des chefs. Traiter ses clients comme des chefs, savoureux concept. ●

PRATIQUE

Atelier des chefs, 74, boulevard de la Liberté à Lille.
Menus et réservations sur www.atelierdeschefs.com