

GASTRONOMIE

Les apprentis cuistots avaient rendez-vous à Rihour

Après Lyon et Bordeaux, l'Atelier des chefs itinérant était à Lille, hier, pour dispenser des cours de cuisine.

Maître Corbeau, dans son bus garé place Rihour, tenait en sa main un couteau de cuisine...
« Les gens vont venir et apprendre à faire des tapas, une association

de goût, l'apprentissage d'un taillage, d'une technique associée à un aliment... », chante le chef David Gilabert. Dix minutes de cours gratuit pour cinq à huit élèves, et les conseils d'un cuisinier pour reproduire de petits plats chez soi sans modération. « Ça me plaît tout à fait. J'aime bien cette cuisine conviviale, s'enthousiasme Béatrice. C'est à l'extérieur et on peut partager avec d'autres personnes. C'est une très bonne formule qui permet d'ouvrir la cuisine aux autres plutôt que d'attendre qu'ils viennent. En faisant comme ça, on le refait chez soi. C'est plus ludique. » L'opération de communication est destinée à démontrer aux entreprises un savoir-faire et une capacité à animer des « road shows » lors de grands événements. Le plat à peine terminé, déjà de nouveaux maîtres Renards, par l'odeur alléchés, pointent le bout de leur nez à la porte. ■ F. G.



Béatrice, retraitée active et férue de cuisine, n'en démord pas : les cours de cuisine itinérants, « c'est génial ».

PHOTO CHRISTOPHE LEFEBVRE