

INSOLITE

Atelier des chefs : le bus mobile a fait halte place Rihour

Après avoir sillonné les routes de Lyon et de Bordeaux c'est à Lille que le bus de cours de cuisine itinérant de l'Atelier des chefs a fait halte. Hier, plus de 40 personnes ont découvert les secrets culinaires d'un grand chef.

Place Rihour, 11 heures hier, des effluves d'orange et de gingembre s'échappent du bus mobile de l'Atelier des chefs. À l'intérieur, le chef, dans une cuisine aménagée, est prêt à accueillir les Lillois curieux d'en savoir plus sur ces cours de cuisine nouvelle génération. Au menu d'hier matin - à concevoir et déguster ensuite seulement ! - un roulé de volaille à la thaï. En dix minutes et par groupe de huit, les apprentis marmitons ont appris à cuisiner de petits plats savoureux mais simples à refaire chez soi. « On souhaite donner l'envie aux gens de se remettre aux fourneaux, explique David Gilabert, le chef de l'atelier. On n'est pas là pour faire un concours entrée, plat, dessert, mais pour proposer aux gens une recette qu'ils pourront reproduire seuls ».



David Gilabert a dévoilé le secret de sa recette de roulé de volaille thaï. À en croire le sourire de cette élève, la recette était plus que réussie !

« Le concept est génial »

« J'ai beaucoup apprécié l'atelier, c'est ludique et convivial de cuisiner avec des gens que l'on ne connaît pas, sourit Béatrice l'une des participantes de l'atelier. Je trouve que le concept d'aller vers les gens est génial ! ». L'Atelier des chefs c'est avant tout un travail d'équipe : « L'idée c'est de travailler comme dans une équipe de restaurant avec un chef et une équipe de cuisiniers qui travaillent ensemble. », précise David Gilabert. En France, l'Atelier des chefs est le premier à proposer des cours itinérants. Sur les routes depuis mai, le bus achève son tour de France aujourd'hui à Paris, où il donnera un ultime cours. ● C.M.

▷ www.atelierdeschefs.com