

# AMBIANCES

Printemps 2009

Supplément « Art de vivre » distribué avec Nord Eclair et La Voix du Nord



Photos : Hamblere J.

## Les minots aux fourneaux

Rencontre avec des apprentis gourmands chez le fabricant d'ustensiles de cuisine, Staub. La boutique de La Madeleine propose, aux chefs en herbe, de s'entraîner à préparer le dîner.



**Staub**  
207 rue du Général-de-Gaulle  
à La Madeleine.  
Tél. 03 20 06 06 80.  
Atelier enfants mercredi de 15h à 16h.  
Tarif de l'atelier : 7 € la séance.  
Programmes sur : [www.staub.fr](http://www.staub.fr)



Véronique Moquet accueille les 7-12 ans dans la cuisine aménagée de la boutique de La Madeleine. Au menu ce jour : compote de pommes meringuée. Pendant que certains goûtent les pommes, d'autres peaufinent l'épluchage avec des couteaux à bouts ronds. Derrière les fourneaux, le jeune Robinson surveille la cuisson. S'il fréquente régulièrement l'atelier, il avoue pourtant : « C'est plutôt maman qui fait la cuisine à la maison ». Quant à Hugo, il assure avoir testé, en famille, les nems à la framboise et le moelleux au chocolat, « plusieurs fois, mais maman m'a aidé », précise-t-il, tout sourire. Une fois la meringue prête et pendant que les compotes sont au four, Véronique Moquet, responsable de la boutique de La Madeleine, organise un jeu découverte des saveurs. Hésitations et fous rires avant une vraie récré sucrée à l'heure de la dégustation.

À savoir pour les parents jaloux, l'enseigne a ouvert des ateliers animés par des chefs de la région dans ses boutiques de Lille et La Madeleine. Reste à décider qui fait le dîner ce soir...

Céline Levivier



# AMBIANCES

Printemps 2009



Oui, chef!  
Une heure de pause suffit pour apprendre une nouvelle recette de cuisine entre collègues ou avec une brochette d'amis. Cap sur l'Atelier des chefs qui a ouvert ses cuisines à Lille, en juin dernier.

Matinée de travail difficile, envie de déconnecter le temps de la pause déjeuner ? Réservez votre place à l'Atelier des chefs qui propose une formule alléchante : un cours de cuisine de trente minutes suivi de la dégustation du plat préparé, pour 17 euros. En plus, le dessert du chef est offert. Cette formule a été baptisée L'En Cas.

Chaque participant prépare son propre plat. Aujourd'hui, le chef a prévu un dos de bar laqué au miel de soja accompagné de légumes d'ailleurs. En dessert, une tarte fine au chocolat dont le souvenir semble éternel. Tablier en place, couteau en main, conseils pour ciseler les ingrédients bien assimilés : c'est parti pour relever ce petit défi.

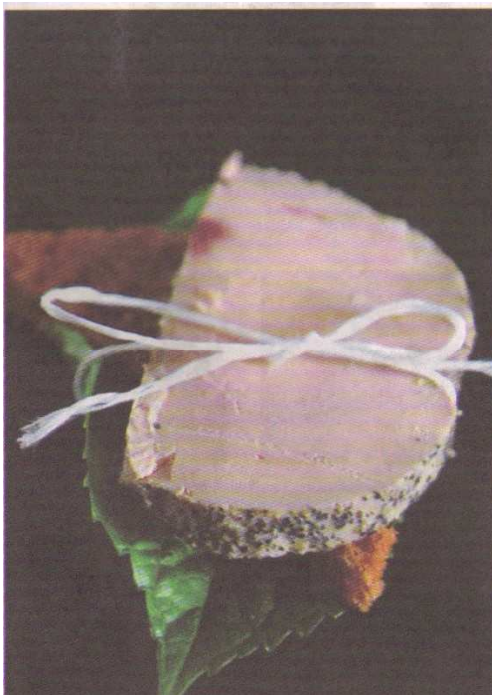
Trente minutes se sont écoulées. La petite troupe se dirige vers la grande table pour savourer le bar. On se régale, on discute avec ses voisins de tablée. En une heure, on apprend une nouvelle recette, on déjeune et on oublie le reste. Déconnexion réussie.

Claire Ditte

Atelier des chefs : 74, bd de la Liberté à Lille.

Tél. 03 20 17 17 50.

Pour connaître les menus et les différentes formules :  
[www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com)



Foie de canard!

Le foie gras est un invité de marque pour toutes les grandes occasions. Pourquoi ne pas apprendre à le préparer pour un prochain événement ?

Se lancer dans la préparation d'un foie gras peut faire peur. Mais le réaliser en « cuisine accompagnée » paraît plus séduisant. Charlotte Herreng organise des cours de foie gras, de façon artisanale et en petit comité. La séance culinaire peut se dérouler en couple ou en groupe, chez elle, chez vous, dans un restaurant. Pas besoin d'avoir une grande cuisine : un four et une table suffisent. « Je fournis le foie cru et montre comment le dénervé, l'assaisonner selon une recette de grand-mère périgourdine. Nous cuisons un foie gras pendant 45 minutes. » Pendant ce temps-là, les recettes sont échangées, les toasts au foie gras sont dévorés.

Le canard est la spécialité de Charlotte qui, en plus des cours, vend à Wimereux des magrets, des foies gras et tout ce qui met en valeur ces mets. Ces victuailles se trouvent dans la petite boutique portant le nom Les Délices de Charlotte. Pour ceux qui sont fâchés avec les fourneaux, la Wimereusienne peut également préparer un dîner autour du canard pour douze personnes maximum. Il n'y a plus qu'à réchauffer pour épater les invités.

Claire Ditte

Les Délices de Charlotte : 45, rue Jean Moulin à Wimereux. Tél. 06 78 11 63 58.  
[www.lesdelicesdecharlotte.fr](http://www.lesdelicesdecharlotte.fr). Cours : 60 € incluant un foie gras pour 10 pers.  
Boutique ouverte de 17 h à 20 h tous les jours et tout le week-end.