

# Visite Déco

Décembre 2008 – Mensuel – 64 000 exemplaires

## SOUS LES FEUX DE L'ACTU

par Julie Parmentier



### C'est moi qui l'ai fait !

Vous avez toujours rêvé d'être aux fourneaux dans une véritable cuisine de restaurant ? Voilà chose faite avec « L'atelier des chefs » ! Dernier né du groupe avant l'implantation à Londres, c'est le chef Romain Leydier qui nous accueille dans une ambiance... culinaire à Lille ! Il y en a pour tous les goûts, il suffit juste de réserver le créneau horaire qui vous convient sur le site. D'une pause déjeuner à 4h de cours, le principe reste le même : suivre les instructions du chef (c'est lui le livre de recettes !) et déguster son repas tous ensemble ! Débutant ou cordon bleu, à vos tabliers ! Comme je suis sympa, j'ai fait le test pour vous : pavé de saumon, champignons à la crème, riz basmati... un classique, mais qu'est ce que c'était bon !  
L'atelier des Chefs, 74 boulevard de la Liberté à Lille  
[www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com)

### Maison Meert des gourmands

Tout lillois qui se respecte n'a pas pu passer à côté de l'incontournable gaufre Meert. Pêché mignon du Général de Gaulle, c'est aujourd'hui une institution. Mais l'aventure ne s'arrête pas là ! Plus besoin d'attendre l'heure du thé car Meert ouvre enfin un restaurant ! Une carte créée par Nicolas Pourcheresse, chef aussi créatif que talentueux, qui mélange tradition et originalité. Pour le déjeuner : Pizza au saumon et caviar d'Aquitaine, le kebab d'agneau aux épices douces et basilic, la salade de crevettes et mangue un peu folles... Des noms qui donnent déjà l'eau à la bouche ! A partir de 18h30, c'est une sélection de planches à déguster selon vos envies. Et ne vous inquiétez pas, la traditionnelle gaufre fait partie des desserts... A moins de vous laisser tenter par autre chose !

Restaurant Meert, 27, rue Esquerquoise à Lille - 03 20 57 07 44  
[www.meert.fr](http://www.meert.fr)



### Carte Blanche... sur les vins !

Adresse plus que réputée sur Villeneuve d'Ascq, Carte Blanche a décidé durant l'été de se métamorphoser ! Un nouveau bar blanc -aux couleurs de la carte !- propose quelque chose d'inédit... 24 crus d'exception à déguster au verre ! Nathalie et Christian, les propriétaires du restaurant, ne voulaient pas servir des vins que l'on trouve dans n'importe quel bar à vins. Leur idée est de faire découvrir des grands crus, souvent réservés aux experts, à un public intéressé par l'œnologie. Ce petit moment de bonheur était impensable au prix de la bouteille, mais au verre... on se laisserait bien tenter !

Et ce n'est pas tout car Carte Blanche expose ! C'était l'occasion de découvrir Sabine Boulinguez, qui a habillé les murs du restaurant du 25 octobre au 29 novembre. Mêlant contemporain et abstrait, cette artiste a éveillé notre esprit à la nature. Mêlant les couleurs automnales (orange, jaune...) et celles plus froides, chacun peut imaginer son histoire...

Carte Blanche 72 rue Jean-Jaurès à Villeneuve d'Ascq - 03 20 72 66 14  
[www.carte-blanche-restaurant.fr](http://www.carte-blanche-restaurant.fr)