

ATELIER DES CHEFS**Il est pas bon mon poisson ?**

■ **Enfiler un tablier et se mettre aux fourneaux. Partager une nouvelle expérience entre amis, en couple, ou pourquoi pas entre célibataires... Demain, l'Atelier des chefs à Lille propose plusieurs rendez-vous pour la Saint-Valentin.**

Et c'est le « poisson des amoureux », le skrei norvégien (prononcer shrei), qui est au menu. En makis avec du citron vert et des légumes croquants, ou en papillotes avec du champagne, accompagné de duxelles de champignon aux noix... Les menus annoncés ont certainement de quoi faire saliver les tabliers. D'autant que le principe de l'Atelier des chefs reste principalement axé sur la découverte, l'apprentissage de techniques de cuisine, et la préparation en groupe.

Habituellement ouverts pour des déjeuners et dîners éloignés des habitudes de restauration, l'Atelier des chefs, ouvert à Lille depuis le mois de juin, propose régulièrement des rendez-vous sur des thématiques précises. « *Un Noël autour du foie gras, ou la se-*

maine du chocolat », détaille Florian Leclerc, responsable de la structure lilloise. Riche en protéines et pauvre en calories cette fois – fi donc du foie gras et du chocolat –, le skrei sera la vedette du jour. « *C'est un poisson à la chair très tendre, qu'on trouve sur une période de janvier à mars* », affirme Florian Leclerc.

Chair tendre... et débordant d'énergie. Ce qui donnera sans doute le ton de deux rendez-vous. Le premier, déjeuner des « sans Valentin », s'adresse aux amateurs de sensations culinaires, venus en célibataires. Le soir, le cocktail dînatoire, version aphrodisiaque, est axé autour d'une découverte de tapas gourmands. « *Débutant ou confirmé, tout le monde est le bienvenu* », assure surtout Florian Leclerc. Une bonne occasion donc de découvrir la cuisine de façon encadrée... et plus si affinités ?

**P.Tiberghien
Atelier des chefs, 74, boulevard de la Liberté à Lille.**

☎ 03 20 17 17 50.

www.atelierdeschefs.com.



© REPRO

Demain, l'Atelier des chefs consacre ses cours à la Saint-Valentin.

LA RECETTE

FONDEZ POUR DU CHOCOLAT...

C'est l'un des aliments aphrodisiaques par excellence. Mais qu'on soit amoureux ou non d'ailleurs, la fondue au chocolat, facilement réalisable, assure surtout un bon moment de détente. Prévoir une base de chocolat noir pâtissier (300 grs), 20 cl de lait demi-écrémé, ainsi qu'une centaine de grammes de chocolat au lait. On peut également ajouter du Toblerone pour le côté nougatine. Le tout est à faire fondre au bain-marie, en ajoutant le lait au fur et à mesure de la cuisson, pour s'assurer une préparation fluide mais pas trop liquide. Dans l'idéal, on le présentera à table en le gardant toujours au chaud, par exemple sur un petit service à fondue. A servir avec des fruits de saison coupés en petits carrés (pommes, poires, bananes), présentés au bout d'une pique et à tremper dans le chocolat.