

J'AI TESTÉ POUR VOUS : **L'ATELIER DES CHEFS**



► Les participants inscrits à l'atelier apprennent à préparer une entrée, un plat et un dessert.

► L'Atelier des chefs propose six formules de cours de cuisine ► Le principe : on apprend et on déguste sur place

Un samedi midi, réunis sous la verrière de l'Atelier des chefs, nous faisons connaissance avec le chef Réginald Ioos : "L'objectif est de réaliser un très beau menu, équilibré et varié, mais pas forcément compliqué. Il suffit de bien s'organiser", explique-t-il.

Passons à la pratique en commençant par le dessert, un crumble pomme-poire au caramel et aux épices. Les ingrédients sont déjà pesés et sélectionnés. Le chef nous livre des astuces, puis nous travaillons par groupes de quatre et mettons en commun nos dés de fruits avant de passer aux four-

Infos pratiques

L'Atelier des chefs : 74, boulevard de la Liberté, Lille.
Tél. : 03 20 17 17 50.
Tarif de l'atelier : 54 euros.
www.atelierdeschefs.com

neaux pour préparer le caramel. Pas de panique ! Grâce aux conseils du chef, notre caramel est superbe. On y verse alors les fruits et on laisse mijoter pendant que nous préparons l'entrée, une crème de potiron, œuf poché, châtaignes et chips de jambon. Préparations et cuissons se succè-

dent ainsi jusqu'au moment tant attendu du dressage de l'entrée.

Non sans fierté, nous passons alors dans la salle à manger pour déguster notre velouté. Un bref retour en cuisine pour finir le dessert et dresser le plat, un suprême de poulet en croûte de citron, réglisse, cinq épices, topinambour, et le repas se poursuit dans la bonne humeur. Bilan : nous avons très bien mangé, et nous serons capables de refaire ces recettes chez nous, pour épater nos proches !



AUDREY JEAMART
WWW.METROFRANCE.COM