

C'EST au NORD

PASSEZ À LA CASSEROLE



IL N'EST JAMAIS TROP TARD POUR DOMPTER LES FOURNEAUX. DE NOMBREUX COURS SONT PROPOSÉS DANS LA RÉGION POUR ACCOMPAGNER EN DOUCEUR LES NOVICES OU LES AMATEURS DE CUISINE. CLAIRE DITTE

ENTRE MIDI ET DEUX

Tout nouveau, tout beau, l'Atelier des chefs vient d'ouvrir une antenne à Lille. Ici, on choisit son cours à la carte, et l'on réserve sur Internet ou par téléphone, histoire de ne pas avoir une mauvaise surprise. Il existe plusieurs formules, la plus innovante étant L'Encas. Il suffit d'arriver les mains dans les poches, de se parer d'un beau tablier pour préparer un plat en trente minutes que l'on déguste ensuite dans la salle à manger. Le tout pour 17 euros ! « Nous avons remarqué que les 25-45 ans ont peu de temps, peu d'argent parfois et pas de connaissances en matière culinaire. Les cours de cuisine sont réputés pour être chers. Cette formule est un cours accessible c'est-à-dire pas trop cher, pas trop long et pas trop compliqué », explique Nicolas Bergerault, fondateur du concept. Voilà une vraie pause déjeuner où l'on se détend en

cuisinant et en s'amusant. En plus, les chefs Jean-Sébastien Bompil et Mathieu Estève sont sympas : ils offrent souvent le dessert.

ATELIER DES CHEFS :
74, BD DE LA LIBERTÉ À LILLE. 03 20 17 17 50
WWW.ATELIERDESCHEFS.COM

FOIE GRAS MAISON

Côtoyer quotidiennement le foie gras est une histoire de famille. En 2002, Charlotte Herreng a décidé de suivre les traces de son père en se lançant dans la commercialisation de foies gras et de magrets. Les cours de cuisine ont rapidement été inscrits au menu.

Tout se passe à Wimereux, station balnéaire de la Côte d'Opale située à trente minutes du Touquet, où la fine bouche a ouvert chez elle une boutique baptisée Les Délices de Charlotte. On y trouve la crème de la gastronomie du

Sud-ouest et le savoir-faire. Sur réservation, Charlotte propose de concocter son propre foie gras. 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 dénaturer, l'assaisonner selon une recette de grand-mère périgourdine. Nous cuisons un foie gras pendant 45 minutes. Chacun repartira avec son foie gras à cuire chez soi. Pendant ce temps-là, je donne d'autres recettes. Ma bible ? Le Canard de Julie Andrieu ! » Evidemment, la séance se termine par une petite dégustation.

AUX DÉLICES DE CHARLOTTE :
45, RUE J. MOULIN À WIMEREUX. 06 78 11 63 58
[HTTP://PAGESPERSO-ORANGE.FR/CHARLOTTE.HERRENG](http://pagesperso-orange.fr/charlotte.herreng)
TARIF : 60 EUROS LE COURS (1H30),
FOIE GRAS DE 500 G INCLUS.