

Article paru dans l'édition Nord- 17 au 23 janvier 2009

GASTRONOMIE LES COURS DE CUISINE SE MULTIPLIENT DANS LE NORD



Cours thai chez soi
Le chef Lilayut Nopphadol dispense ses cours chez vous. Il apporte ingrédients et matériel (si besoin) et déploie son savoir-faire dans l'intimité du cocon familial, avant de vous laisser déguster entre vous. Groupes de 4 à 8 personnes. Comptez 40 € par personne (repas compris et cocktail offert) les deux heures de cours (1 entrée + 1 plat). Cuisine thaï créative.
Infos: www.ladegusthailion.com

En suivant la recette du chef, les apprentis pourront déguster un curry de volaille, riz basmati et cardamome verte.

La cuisine

à toutes les sauces!

Gourmands et gourmets, de plus en plus de Nordistes se mettent aux fourneaux. Pour preuve, les cours de cuisine se multiplient à Lille et alentours. Tour d'horizon des derniers nés testés pour vous par *Télé Star*. BARBARA SIX

L'Atelier des chefs
Après Paris, Lyon ou Londres, la chaîne des cours de cuisine a ouvert un atelier à Lille. A découvrir le midi : L'en-cas, soit 30 min de préparation, 30 min de dégustation entre 12 et 14h! En cuisine : 14 «apprentis» se répartissent la réalisation d'un plat. L'un découpe les légumes, l'autre la viande... Le chef explique chaque étape, les termes techniques, et révèle ses secrets (comment couper les oignons sans pleurer...). Puis, on déguste tous ensemble.
Le prix: 17 € (hors boissons).

D'autres formules: 60' Chrono (1 plat + 1 dessert en 1 h, 54 €), Menu (3 recettes, 54 €), Cocktail attitude (18 €).
Les +: le chef vous prend par la main pour vous montrer le bon geste. **La recette est envoyée par mail.**
Le -: rapidité oblige, chacun réalise une partie de la recette.
Infos: www.atelierdeschefs.com

Louis Cuisine
Louis Cuisine au centre culinaire Bernard-Dessein
Le cuisiniste de Marcq-en-Baroeul a concocté un lieu lumineux et soigneusement équipé. Aux commandes, Louis Barrière quand livre des recettes simples le temps d'une pause-déjeuner. Dix gourmands exécutent la recette en binôme. Chacun dispose d'un coin cuisson à portée de casseroles et de couteaux! Le chef livre astuces, conseils et techniques de cuisson... Et on passe à table!
Le prix: 25 € (avec boissons).

«Même sans savoir cuisiner, on a l'impression que c'est facile! C'est convivial, on mange ensemble après, on s'échange des astuces et le chef confie ses adresses. C'est bon, j'ai et bien présenté... Mais allons-nous trouver tous les ingrédients pour le refaire à la maison?»

Une première pour Sophie et David à l'Atelier des chefs

La ferme du Sarf
La ferme-magasin de Villeneuve-d'Ascq propose des cours de cuisine en groupe de 12 à 15 personnes. Au programme: toutes les saveurs du monde (cuisine traditionnelle, russe, thaï...) avec un chef «du cru». Bilan: des recettes variées et des méthodes différentes. On découvre de nouveaux légumes et des astuces de cuisson (à l'eau bouillante pour conserver la couleur des brocolis!).
Le prix: 30 à 50 € selon le plat pour 1h30 à 2h de cours. D'autres formules: cours à thème (les verrières, les sushis...) et des cours parents-enfants. Le dimanche, on fait son marché (à la ferme) et l'on cuisine sa recette avec l'aide du chef (12 € le cours)!
Les +: le plaisir de rapporter sa recette à la maison et des cours très variés.
Les -: situé dans le magasin, l'atelier fait un peu cantine. Les cours peuvent être annulés la veille faute de participants. Voir le planning.
Infos: www.lafermedusarf.com

PHOTOS: M. LIBERT/ASA-PHOTOS

l'hebo de l'actu télé TELE STAR