

spécial fête des pères



SÉVERINE COURBE

Un cadeau gastronomique

Envie d'un dîner d'exception pour épater papa ? Rendez-vous au Septentrion à Marcq-en-Baroeul pour une dégustation gastronomique. Poutres et murs en décliné de gris, mobilier design, la déco du Septentrion est à l'image de sa cuisine : sobre, classe, mêlant traditionnel et contemporain.

On y dégustera en entrée un velouté de courge muscade, langoustine de cassier (notre photo) ou encore de grosses ravioles de ricotta à la truffe blanche d'alba. Puis, pourquoi pas, un dos de sandre à la plancha, un suprême de pigeon ou un plat végétarien : crème de topinambour, œuf poché et émulsion de parmesan. « Nous privilégions les produits de saison, précise le chef, Jean-Louis Duchêne. Nous nous approchons aussi du fooding en utilisant des produits comme la gélatine pour réaliser de véritables créations culinaires. »

Ce qu'on aime, l'idée du menu « *Les yeux fermés* » servi pour l'ensemble de la table. Les clients se sentent guider sans savoir ce qu'ils vont déguster : le menu dépend de l'inspiration du chef, les plats servis n'étant pas à la carte.

Pour les budgets un peu plus serrés, une brasserie ouvrira dans l'enceinte de l'établissement coujuni. « Nous proposerons des plats simples comme *blanquette* ou un *croustillant de pied de veau* », explique Stéphane Couronnel qui a repris en 1998 ce restaurant créé il y a 32 ans. « Mais, pour faire la différence, nous apporterons toujours une petite touche moderne. Les palais devraient apprécier... »

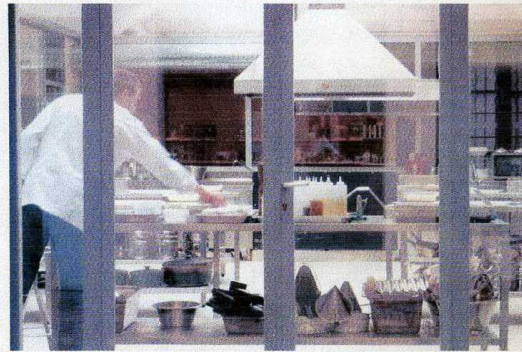
LE SEPTENTRION, chemin des Coulons, parc du château de bois à Marcq-en-Baroeul. Tél. 03 20 46 26 98. www.septentrion.com
Menus entre 35 et 53 €. Carte, 60 euros, hors boissons. Menu yeux fermés, 70 €, 95 € vins compris.

Papa est un vrai chef

Cuisiner n'est pas sa tasse de thé ? Il prétend qu'il n'a pas le temps mais cache une peur de se mettre aux fourneaux. L'Atelier des Chefs va lui donner goût à la cuisine. Ce concept créé à Paris par les frères Bergerault en 2004 a fait des petits dans toute la France et ouvrira ses portes à Lille à la fin du mois de juin.

Il existe plusieurs formules, la plus innovante étant L'Encas. On arrive les mains dans les poches, on revêt un tablier, on prépare un plat en trente minutes et on le déguste ensuite dans la salle à manger. Le tout pour 17 euros ! « Nous avons remarqué que les 25-45 ans ont peu de temps, parfois peu d'argent et pas de connaissances culinaires. Les cours de cuisine sont réputés être chers. Cette formule est accessible : pas trop cher, pas trop long et pas trop compliqué », explique Nicolas Bergerault. Une vraie pause déjeuner où l'on se détend en cuisinant. Pour les papas qui maîtrisent les recettes, d'autres cours sont dispensés : La Tradition, deux heures et trois plats pour 72 euros ; Les 60' chrono pour un plat à réaliser le soir, 36 euros.

Quelle que soit la formule choisie, le chef de l'Atelier dispense des conseils pour préparer les ingrédients, les cuire, dresser le plat et sur-



tout s'organiser. Chacun prépare sa popote et met vraiment la main à la pâte. Ce plat peut être emporté à la maison ou dégusté sur place.

Ouverture fin juin : 74, boulevard de la Liberté à Lille. www.atelierdeschefs.com



Les pieds sous la table

Imaginez la tête qu'il fera quand vous lui présenterez une truite à la Tequila assaisonnée de lait de coco. Maintenant, imaginez sa surprise quand il s'aperçoit qu'il y a quelqu'un en cuisine qui lui concocte ce bon petit plat depuis deux bonnes heures à son insu. Créé par Nastia Zenteno, Bolivienne de souche, le Gourmondise est né de l'idée qu'« il n'y a rien de plus appréciable que d'avoir une ambiance resto chez soi », résume la chef. Comment ça se passe ? Après avoir donné vos grandes directions culinaires, Nastia vous propose trois plats différents. A vous d'en choisir un, de faire vos courses en fonction. « moi je ramène ce qui manque ». On ne sait jamais avec la cuisine du monde. Céviche (colin mariné deux citrons) ou samoussas indiens. Gourmondise n'a pas de limite « si l'on est curieux. Je sais aussi préparer une blanquette de veau à l'ancienne et du waterzooï ! qui tombe plutôt bien. Papa adore les grands classiques.

GOURMONDISE, uniquement à Lille et métropole lilloise. Tél. : 03 20 93 46 45 - <http://gourmondise.com>
50 € pour une prestation deux couverts.