

# LA VOIX DU NORD

- Cette semaine, c'est la Semaine du goût.
- Il paraît que le tout-prêt, la pizza surgelée et la bouffe au micro-ondes, ce n'est plus du tout tendance.
- Mais quand on ne fait pas la différence entre l'oignon et l'échalote, le basilic et la coriandre, la cuillère en bois et le manche à balai, il faut s'instruire.
- Chefs et particuliers donnent des cours de cuisine aux générations sacrifiées de l'art culinaire.
- La dernière heure a-t-elle

sonné pour  
l'assiette de  
nouilles fadasses ?

Par Anne-Gaëlle DHULU, Frédéric FOLLIOT et Corinne VANMERRIS

## La cuisine

# ça s'apprend !

## Cuistot militant

LE village de Tilques, près de Saint-Omer, est-il avant-gardiste ? En tout cas, Luc Dreger, chef du restaurant gastronomique la Crinoline, a devancé la tendance. Il propose quatre heures de cours, toutes les trois semaines environ, depuis quatre ans. Pour seulement 8 € quand certains chefs parisiens en demandent 122...

– D'où vous est venue l'idée des cours ?

« La première fois, j'ai été sollicité par une association féminine. Et puis d'autres personnes s'y sont greffées. Aujourd'hui, des gens viennent de Dunkerque, de Calais... Il y a même deux hommes, un chef d'entreprise de 55 ans et un compositeur d'environ 35 ans. Sinon, la moyenne d'âge tourne autour de 40-45 ans. La majorité des participants travaillent et cherchent à gagner du temps tout en faisant de la bonne cuisine.

– Comment ça se passe ?

« Ce sont les participants qui décident ! On détermine des thèmes ensemble, par exemple les sauces, les cuissons rapides, les terrines... Ensuite, je cuisine devant eux. Ils prennent des notes. »

– Qu'est-ce qui vous motive ?

« Ce n'est pas l'argent : c'est quasiment du bénévolat ! Mais j'aime passer du temps à intéresser les gens à notre métier, à montrer

qu'on sait travailler nos produits. Ici, on fait tout nous-mêmes : les brioches, le pain, la glace...

Défendre nos valeurs, c'est notre boulot. J'explique qu'on peut cuisiner rapidement sans faire des plats insipides. Il faut qu'on se remue pour que les gens mangent mieux. »

– Vous constatez un retour à la bonne cuisine ?

« C'est dans l'air du temps. Mais ça ne concerne qu'un milieu bien précis, des gens plutôt aisés... Moi qui vais dans les écoles, je vois bien que dans les cités HLM, les enfants ne savent pas reconnaître les différentes salades. Ils ne parlent que de frites, de pizzas et de pâtes. Par contre, à la campagne, les enfants continuent, heureusement, à manger des produits frais. »

– Pourtant, on peut bien manger sans se ruiner...

« Oui, mais il faut prendre du temps pour aller chez les producteurs. Acheter des carottes fraîches coûte moins cher que des carottes râpées sous vide, qui ont perdu des vitamines. Mais beaucoup de gens travaillent dans le sens de la malbouffe. En grandes surfaces, les gens se font avoir. »

A.-G. D.

La Crinoline, à Tilques. Cours le mardi, de 14 h à 18 h. Prochaines dates : 29 octobre et 5 novembre. Réservation deux semaines à l'avance. ☎ 03 21 93 86 62.

LA VOIX DU VENDREDI 18 OCTOBRE 2002