

GASTRONOMIE

Troisième édition du Printemps des chefs : le restaurant, c'est aussi pour les enfants

En terrasse ou en salle, depuis mercredi et jusqu'au 30 mars, c'est le moment choisi pour aller au restaurant. Pour sa troisième édition, le Printemps des chefs organisé par la chambre de commerce et d'industrie Grand Lille et plusieurs associations de restaurateurs reprend les mêmes bases : des repas à prix avantageux dans des bonnes tables, de l'estaminet au « gastro », où le produit frais et de préférence régional est érigé en priorité. Le café est offert. Et, cette année, outre des menus différents selon les chefs mais à prix fixes (18, 28 et 38 euros – hors boissons), l'idée est de faire venir les familles. Nouveauté : un menu enfant (- de 12 ans) est offert pour – selon les restaurateurs – un ou deux menu(s) adulte(s) payés. Et ce tous les jours excepté le dimanche.

Quelque 80 restaurants participent à l'opération régionale : un à Valenciennes, un autre à Isbergues, trois dans les Flandres, quinze dans le Douaisis, 29 dans l'Audomarois et 31 dans la métropole lilloise, dont trois étoilés. Il s'agit de La Laiterie à Lambersart, du Val d'Auge à Bondues et



Quatre-vingts restaurants de la région participent au Printemps des chefs jusqu'au 30 mars. PHOTO PIERRE LE MASSON

de L'Arbre à Gruson. Aucune de ces toques ne joue le jeu des menus à 18, 28 et 38 euros. Mais les trois proposent un menu enfant gratuit à partir de deux adultes. Une éducation à la gastronomie déclinée dans toutes les maisons participant à ce Printemps :

le steak-frites voire le cordon bleu-pâtes pour les bambins y seront vraisemblablement bannis. Et ils ne seront probablement pas non plus au menu d'une quinzaine de cantines où des chefs viendront raffiner les assiettes. Quant à savoir si cette opération

est vraiment intéressante pour les palais et porte-monnaie, Philippe Belot de l'Auberge du Forgeron, à Seclin, explique proposer, pour sa part, un menu à 28 euros au lieu de 42 en temps normal.

« 38 euros au lieu de 51 »

Au restaurant gastronomique du Casino de Lille, on affirme que « le menu à 38 euros est l'équivalent d'un menu à 51 euros ». Tandis qu'à L'Engrenage, à Mérignies, avec un menu à 38 euros, le chef est au même tarif que son premier prix habituel. « Mais là, avec les produits qu'on met, on serait normalement un peu au-dessus », assure-t-il.

Les chefs prétendent donc mettre les petits plats dans les grands. Et il est en tout cas certain que ne pas y goûter serait pécher.

La liste des restaurants participants ainsi que leurs menus sont à retrouver sur le site Internet printempsdeschefs.fr. Et réserver est recommandé, surtout le week-end (3 000 menus servis en tout l'an dernier), directement auprès du restaurant qui vous fait saliver. ■ LAURENT DECOTTE

ZOOM

Le dîner d'Épique

Aucun lien avec le Printemps des chefs, mais le hasard du calendrier est heureux. Ce week-end, Lille accueille les rencontres annuelles des disciples d'Escoffier international. Une congrégation de 25 000 gastronomes de tous les pays qui perpétuent la mémoire et le travail d'Auguste Escoffier, l'un des plus grands bienfaiteurs de la cuisine française. Cet événement qui a lieu dans un pays différent chaque année tourne autour de visites de la région, de séances de travail, d'un concours jeunes talents. Et il se termine en apothéose avec le dîner d'Épique, lundi soir, au casino de Lille. Son chef, Michel Vico, a concocté en collaboration avec le trois étoiles et président des disciples, Régis Marcon, un menu avec caviar, homard, barbe ou pigeonneau. Ce repas de gala très haut de gamme pour 300 convives est pour la première fois ouvert au public. ■ L. D.

► Tarif : 130 euros, vins et champagne compris. Il reste des places. Réservation au 06 70 65 72 76.

Gamm vert 

 **WWW.POTAGER-CITOYEN.COM** pour **LES RESTAURANTS DU COEUR**

Plantez Récoltez Partagez

ce VENDREDI 21 MARS de 18h à 20h30

-30%*
sur tous les plants de **POMMES DE TERRE**



-30%*
sur tous les **BULBES POTAGERS**
(ail, oignon, échalote)



-30%*
sur toutes les **GRAINES POTAGERES**



*remise faite en caisse. Offre valable uniquement le 21 mars de 18h à 20h30, hors promotions

Gamm vert  Offre valable dans les Gamm Vert et Gamm Vert Village du Nord - Pas de Calais. Retrouvez le magasin le plus proche de chez vous sur www.gammvert.fr

Gamm vert  Village