

# Le Printemps des chefs : s'inviter au restaurant est plus que jamais de saison

Le printemps s'invite dans les assiettes, et plus particulièrement dans 72 restaurants de la région participant dès aujourd'hui et jusqu'au 29 mars au « Printemps des chefs » : une initiative sympathique qui en est à sa 4<sup>e</sup> édition.

PAR CLAIRE LEFEBVRE  
region@lavoixdunord.fr

## RÉGION

### 1 Qu'est-ce qu'on mange ?

Escargots de Radinghem, volaille de Licques et nems à la fraise de Samer : voici l'un des menus primeurs concoctés sur mesure pour l'opération qui commence aujourd'hui et dure jusqu'au dimanche 29 mars. Démocratiser la gastronomie en donnant envie de (re)découvrir les saveurs locales et de saison est l'ambition du « Printemps des chefs ». On retrouve tous les chefs participant dans la région et les menus qu'ils proposent sur le site Internet : [www.printempsdeschefs.fr](http://www.printempsdeschefs.fr)

### 2 Où ?

De l'estaminet au gastro, des chefs de l'Audomarois, du Douaisis, de la Flandre intérieure et de la métropole lilloise participent : en tout, ils sont 72 à proposer des menus de saison à base de produits régionaux. La réservation n'est pas nécessaire mais conseillée, surtout vu l'engouement suscité par cette opération reconduite pour la quatrième fois. « *Ce sont désormais les chefs eux-mêmes qui la réclament* », assure-t-on à la CCI Grand Lille qui, en partenariat avec des associations de restaurateurs (Euro-Toques...), est l'organisatrice. Parmi les participants, un sur deux a vu sa fréquentation augmenter lors des précédentes éditions. En



Plus de 70 restaurateurs participent à la 4<sup>e</sup> édition du « Printemps des chefs » : ils proposent des menus primeurs et s'invitent aussi à la cantine. PHOTO ÉDOUARD BRIDE

moyenne, ils ont vu de 2013 à 2014 une hausse de 20 % de leurs ventes sur les menus « Printemps des chefs ». Un succès qui pourrait conduire la CCI Grand Lille et Mange Lille – le collectif de chefs prometteurs de la métropole – à envisager une prochaine collaboration...

### 3 Pour qui ?

Pour tous les goûts et tous les budgets ! La gastronomie locale s'affichera à des prix raisonnables, puisque quatre tarifs (hors boisson) ont été fixés selon les établissements : 19, 29, 39 et 49 €. On pourra déjeuner ou dîner en famille, puisque ces menus primeurs seront adaptés pour les enfants. Certains chefs se proposent d'ailleurs d'offrir à leurs clients de 6 à 12 ans des

ateliers culinaires. Une douzaine de chefs se déplaceront aussi, lundi, dans neuf cantines scolaires de la région (de la maternelle au lycée) : ils apporteront leur touche à la restauration collective.

### 4 C'est nouveau

Pour cette 4<sup>e</sup> édition, un partenariat a été instauré avec les Restos du cœur : les restaurateurs participant s'engagent à reverser 1 euro par menu « Printemps des chefs ». Autre innovation : un jeu démarre aujourd'hui sur la page Facebook de la CCI Grand Lille : en partageant les astuces des chefs et ses propres ficelles de cuisinier, on peut gagner un repas pour deux dans un resto gastronomique. ■

## Confiez-nous vos recettes, nous les coucherons sur le papier

**RÉGION.** Année après année, notre hors-série *Secrets de cuisine*, qui déboule en kiosque en octobre, remporte le même succès. On pense déjà au prochain tome... Quelle est la recette favorite de votre tribu ? Que mijotez-vous aux grandes occasions ? Écrivez-nous pour nous indiquer votre plat fétiche (entrée, plat ou dessert), qu'il soit typiquement du Nord - Pas-de-Calais ou hérité de vos (grands-)parents polonais,

russes, italiens, asiatiques ou africains. Précisez-nous qui vous a légué la recette, à quelle occasion vous la réalisez et pour qui. Dites-nous qui vous êtes, où vous habitez, à quel numéro vous joindre. Une démonstration valant tous les discours, vous réaliserez votre plat pour nous. ■ Si vous êtes candidat, envoyez, avant le 10 avril, une lettre motivée à Anne Tomczak, Desk magazine, La Voix du Nord, 8, place du Général-de-Gaulle, BP 549, 59023 Lille Cedex. Ou par mail à [atomczak@lavoixdunord.fr](mailto:atomczak@lavoixdunord.fr)



Partagez vos recettes avec les lecteurs de « Secrets de cuisine ».

NORD-PAS DE CALAIS  
LA TROISIEME REVOLUTION INDUSTRIELLE EST EN MARCHÉ

QUAND TOUTE UNE RÉGION INVENTE SON AVENIR !

Vidéo de la semaine : [www.3emeri.fr](http://www.3emeri.fr)

PROJET N°23

Roubaix, première ville de France à s'engager dans le zéro déchet !

La municipalité roubaissienne impulse une mobilisation sans précédent au sein de sa ville, en se fixant comme objectif de réduire les déchets résiduels de façon drastique afin d'atteindre à terme 100% de recyclage et 0% de déchets résiduels. Ce défi de taille est lancé à 101 familles roubaissiennes volontaires qui doivent diviser par 2 leur quantité de déchets. Celles-ci seront accompagnées durant 1 an, avec à la clé un remboursement correspondant à peu près à 50 % de leur taxe sur les ordures ménagères. Il s'agit de réduire principalement les bio-déchets (qui représentent 30% de nos poubelles), consommer différemment et réduire les emballages, ainsi que réparer ce qui ne fonctionne plus sans avoir à le jeter. Cette démarche met en œuvre la théorie des trois R : Réduire,

Réutiliser et Recycler. Il s'agit de réduire ses achats, réutiliser et réparer au maximum et recycler le reste. Le but principal de cette initiative zéro déchet est de convaincre tous les habitants de penser leur poubelle autrement et de réduire à la source en pratiquant le tri maximal de ses ordures pour transformer le gâchis en matière. Cette démarche est transversale et collective puisqu'elle implique à la fois les citoyens, les associations, les entreprises, les commerçants ou encore les écoles. Tous peuvent trouver, dans cette révolution de la problématique des déchets, des sources d'économies comme de nouvelles voies de développement vers les modèles de l'économie circulaire et de la fonctionnalité. Une parfaite démonstration d'initiative Troisième révolution industrielle !

La semaine prochaine  
La solution Xes, nouveau  
passaport pour la mobilité !



Rejoignez-nous sur Facebook  
[www.facebook.com/NP&C3emeriR](http://www.facebook.com/NP&C3emeriR)



Rejoignez-nous sur Twitter  
@NP&C3emeriR

