

AUDOMAROIS

Semaine des chefs : la gastronomie de l'entrée au dessert de 18 à 30 €

Même concept, même qualité : seul le nom change ! La Semaine des chefs prend le pas sur la Semaine du goût dans l'Audomarois. Pour l'occasion, vingt-neuf restaurants se mobilisent pour offrir aux gourmands la possibilité de déguster de la cuisine traditionnelle ou gastronomique à petits prix.

Marine Fritsch | 08/10/2016



L'équipe du Cygne se mobilise pour la semaine des chefs et propose un menu à 25 € jusqu'au 16 octobre.

Certains restaurants n'ont pas attendu le 10 octobre – date officielle du lancement de la Semaine des chefs – pour offrir la possibilité à leurs clients de manger à moindre coût. « *On a commencé le 7 octobre à midi, en avant-première, et ça se poursuivra jusqu'au 16 octobre, midi et soir* », explique Étienne Liévin, patron et chef de cuisine au Cygne.

Dans l'Audomarois, l'événement est piloté par l'association Loisirs Gourmets et la CCI Grand Lille. Pendant une semaine, vingt-neuf restaurateurs proposeront des menus élaborés, « *faits maison* », à base de cuisine traditionnelle ou gastronomique, pour une note comprise entre 18 et 32 €.

« On a des habitués qui reviennent tous les ans, spécialement pour l'occasion. Il y a une réelle attente autour de cette semaine. »

« *Notre menu comprend une entrée, un plat, du fromage et un dessert pour 25 €. On travaille uniquement avec des produits frais et régionaux* », détaille Étienne Liévin. Le chou-fleur – qui permet au chef de réaliser son entrée – vient tout droit de Clairmarais. L'andouille – nécessaire à la confection de l'écrasé de pommes de terre qui accompagne le cabillaud gratiné au Maroilles – provient d'Aire-sur-la-Lys, etc. « *C'est un rendez-vous incontournable de la restauration, au même titre que Noël, le Nouvel An ou la Saint-Valentin*, souligne Étienne Liévin. *On a des habitués qui reviennent tous les ans, spécialement pour l'occasion. Il y a une réelle attente autour de cette semaine.* »

Samedi 8 octobre au matin, les chefs donnent rendez-vous aux gourmands sur le marché de Saint-Omer, de 9 h à 12 h 30, pour des dégustations. Plaisir culinaire garanti !

Et la semaine du goût ?

« *La Semaine du goût est organisée depuis 1998. Des contraintes nous ont amenés à la transformer en Semaine des chefs dans l'Audomarois, les Flandres et sur le littoral* », expose Mélanie Delplanque, conseillère développement, notamment pour la restauration, à la chambre de commerce et d'industrie (CCI) Grand Lille. Cette année, le choix de la CCI s'est porté sur des estaminets, des brasseries et des restaurants travaillant avec des « *produits du terroir* ».