



Les arts s'invitent dans les assiettes du restaurant éphémère d'EcoSup Campus

Douze étudiants d'EcoSup Campus sont aux commandes d'un restaurant éphémère, sur le thème des arts, jusqu'au 28 juin, qui met la gastronomie à l'honneur.

PAR FANNY SAINTOT
fsaintot@lavoixdunord.fr

TOURCOING. Qui veut goûter à un délicieux velouté de *Soupe aux choux* ? Jusqu'au 28 juin, douze étudiants d'EcoSup Campus revisitent dans les assiettes tous les arts (cinéma, architecture, musique, théâtre, bande dessinée, photographie...) avec en prime une décoration très soignée. La moitié de l'équipe intervient en salle, et l'autre reste en cuisine, selon les spécialités choisies. Le principe du restaurant éphémère est simple : les étudiants gèrent tout de A à Z, avec l'aide d'ensei-

“ L'objectif est de faire de la cuisine une expression artistique à part entière.

gnants, pour cette sixième édition qu'ils préparent depuis début octobre. Au menu de la carte, qui change tous les quinze jours : des makis taillés et dressés en forme de colonnes de Buren, Jacques et le haricot magique, Bouillabaisse de poisson rouge, la Boîte noire, Voyage en Égypte... « On a essayé de jouer sur les formes et les textures », explique Thierry Corbeil, professeur de salle, l'objectif étant de faire de la cuisine une expression artistique à part entière. « Chaque plat a un rapport avec l'art, d'une façon ou d'une autre », complète Jean, un étudiant en cuisine. Avec, par exemple, des pyramides de Gizeh, avec « de la com-



Douze étudiants vont faire tourner le restaurant éphémère Le dixième art jusqu'à fin juin.

pote de pomme gélifiée, et du crumble pour représenter le sable ». Il estime que « c'est très intéressant d'avoir un projet bâti par nous-mêmes. On est à la fin de la création, et au début de la réalisation, c'est une belle aventure. Cela nous apprend à nous organiser et à coexister avec d'autres, qui n'ont pas for-

cément nos idées ou notre point de vue. » Ces derniers mois, les étudiants ont été formés au sein du restaurant d'application, qui accueille en moyenne, uniquement le midi, une trentaine de couverts. À l'issue de cette année de remise à niveau (accessible avec le bac), ils pourront

intégrer un BTS en hôtellerie et restauration. ■ Restaurant éphémère Le dixième art, 17 place Roussel à Tourcoing. Ouvert du lundi au vendredi de 12 h à 15 h. Tarifs indicatifs : menu entrée et plat 16 euros ; entrée, plat et dessert 19,50 euros. Renseignements : 03 20 70 06 06.

Clic-Clac

LA BONNE IDÉE Des menus impressionnistes

En partenariat avec l'office de tourisme de Tourcoing, le restaurant d'application d'EcoSup Campus imagine, des menus en lien avec l'exposition consacrée aux impressionnistes présentée au MUba, spécialement pour des visites de groupe. « On joue le jeu, c'est un challenge et c'est amusant de proposer de trouver quels sont les différents tableaux », explique Thierry Corbeil, professeur de salle. Exemple la semaine dernière, avec Les Meules, fin d'été, de Claude Monet, avec un écrasé de pomme de terre servi avec un haché de canard confit, avec une « forêt de sèves » et de la sauce, pour figurer l'ombre. Deux autres groupes sont attendus en mai et juin. ■ F. SA.

LE CHIFFRE

104 C'est le nombre de centres de fitness que comptera l'enseigne Basic-Fit dans les Hauts-de-France lundi, au moment de l'ouverture d'un nouveau site place Miss Cavell, à Tourcoing. Basic-Fit transfère ainsi son activité de l'axe Leclerc et est déjà présent également chaussée Fernand-Forrest. ■ F. SA.

Auchan

3 JOURS 3 FOUS

Ouvertures exceptionnelles les 8 et 9 mai