

Lille

Des cours de cuisine pour trouver l'âme sœur

► Après les dîners du dimanche, Pastas Partys organise depuis peu des cours Cook & meet destinés aux célibataires



► L'atelier de cuisine pour célibataires est animé par un chef.



LOISIRS.

“J’ai le droit de lécher la cuillère ?” On connaissait les dîners où l’on

sympathisait entre la poire et le fromage. Désormais, avec le Cook & Meet des Pastas Partys, c’est possible de rencontrer l’âme sœur en préparant le repas ! “Héloïse, la créatrice des Pastas Partys en avait marre de se retrouver seule le dimanche soir en tête à tête avec son assiette”, raconte Amandine, organisatrice des soirées à Lille. “Alors, elle a eu l’idée d’inviter des amis célibataires à venir manger des pâtes. C’est devenu un rituel.”

Un coup de génie ! Aujourd’hui, près de 45 000 membres sont inscrits sur le site web de Pastas Party et les soirées se déroulent désormais toutes les trois semaines dans une vingtaine de villes en France. Forte de ce succès, récemment, la créatrice a décidé

de lancer une nouvelle formule : le Cook & Meet, sous la forme d’atelier cuisine. Le premier rendez-vous à Lille a réuni une quinzaine de célibataires chez Cook & Go. Autour des plans de travail, l’ambiance est plutôt studieuse... Chaque élève s’applique à émincer finement du gingembre. Au menu : yakitori, mini-croissants à la ricotta et samoussas. “Je suis déjà un fan des Pastas Partys, confie Raphael. J’avais envie de tester ce nouveau concept et d’élargir mon cercle d’amis.” Vincent, plutôt timide, ajoute : “C’est plus simple qu’une pasta party. Au moins là, on est occupé à faire quelque chose !”. Rapidement, les regards se croisent et les rires éclatent autour des tables.



SOPHIE HELOUARD
WWW.METROFRANCE.COM

Cook & Meet : 40 euros le cours. Prochain rendez-vous le 18 janvier. Réservez d’ores et déjà votre place sur <http://pastaparty.com>

Trop bon !

Les délices de Meert se glissent dans l'assiette

Dorures soignées sur hauts murs blancs, vous connaissez peut-être déjà le salon de thé raffiné de Meert. Mais saviez-vous qu'en 2008 un restaurant a ouvert, proposant les midis une carte gastronomique ? Fournisseurs locaux, produits du marché, carte renouvelée tous les trois mois,... ajoutent une note salée à l'univers habituellement sucré de la boutique historique, créée en 1761. Sous une grande verrière, le restaurant accueille le midi une clientèle urbaine et active, et propose notamment des repas haute gamme à la carte, en moyenne pour 17 euros l'entrée, 25 euros le plat, et



des desserts variés dont la célèbre bûche de Noël "Fantasia" de la pâtisserie Meert. De quoi attiser la curiosité des gourmets.

● A.M

MEERT

27, rue Esquermoise, à Lille. Ouvert de 12 heures à 15 heures.

Réservation recommandée au 03 20 57 93 93. Infos : www.meert.fr

La boutique

La mode au masculin



A.M/METRO

Après dix ans chez des indépendants multimarques, Myriam a de l'expérience pour lancer, en juin 2010, sa propre boutique, juste pour les hommes. "J'avais envie de décliner le vestiaire au masculin", raconte-t-elle. C'est chose faite dans cette petite boutique urban-chic, garde-robe déclinée selon les modes et les

envies. On y trouve costumes comme pièces plus classiques ou sportswear... De nouvelles marques viendront bientôt compléter l'éventail de choix avec Filippa K et Lee pour le denim. Dans un design blanc épuré, sur fond de musique électronique, the Room propose des pièces uniques et masculines sur

Lille. Comptez 130 euros le jean, 35 euros le tee-shirt, ou 230 euros la parka, très en vogue cet hiver ! ● A.M

THE ROOM

22, rue Masurel à Lille.
Ouvert du mardi au vendredi de 11 heures à 14 heures puis de 15 heures à 19 h 30. Le samedi de 11 heures à 19 h 30. Infos : 03 20 12 73 68 et sur www.theroom.com