

## AUJOURD'HUI

## COMPIÈGNE

«Les saisons du cinéma»: le film *Un Prophète* de Jacques Audiard, sera projeté au cinéma Le Majestic, mercredi et jeudi, à 14 et 18 heures. Il sera précédé du film *Un dimanche matin à Marseille: Béranger*, de Mario Fanfani.

La Caravane des entrepreneurs stationne ce mercredi de 9 à 17 heures, place du marché aux herbes. Création, développement, transmission et reprise d'entreprise sont les sujets abordés lors de cette 6<sup>e</sup> édition. Ce salon, sous forme de forum, aide les futurs entrepreneurs ou ceux déjà sur le marché, qui sont en difficulté. Le visiteur est reçu par un conseiller professionnel qui l'oriente vers les trois activités de la caravane, selon ses attentes et ses projets. Entrée gratuite.

## AVENIR

## COMPIÈGNE

Une sortie découverte des champignons est proposée par l'Office de tourisme, le samedi 3 octobre. Rendez-vous à 9 heures à la maison forestière de Sainte-Périne. Réservations obligatoires 48 heures avant la sortie.

Tarif 10 €, gratuit - 6 ans. Réservations au 03 44 40 01 00.

La Société d'horticulture organise une réunion, ouverte à tous, avec échange de végétaux, le dimanche 4 octobre à 15 heures, à l'annexe de l'hôtel de ville, 2, rue de la Surveillance Tél. 03 44 40 45 92.

«1900: de l'attelage à l'automobile»: attelages, automobiles et vélocipèdes de la Belle époque se promèneront sur les routes et en forêt de Compiègne ce week-end. Samedi: à partir de 9 heures, regroupement des participants, voitures et attelages devant les grilles du château; à 14 heures, départ pour un parcours dans le compiégnais; retour à l'hippodrome à 17 h 30. Dimanche: regroupement devant les grilles du château à partir de 8 heures, départ à 8 h 15 vers Pierrefonds; retour à l'hippodrome et présentation des véhicules à 15 h 30. Entrée libre et gratuite.

## UTILE

## COMPIÈGNE

Pharmacie de garde:

Parmentier, 31, rue Saint-Corneille.  
Tél. 03 44 23 01 42.

Piscine: de 9 heures à 13 h 30, et de 15 heures à 19 h 30.

Patinoire: de 9 à 12 heures et de 14 h 30 à 17 h 30.

Bibliothèques: Saint-Corneille et Jacques-Mourichon, de 10 à 18 heures; Bellicart, de 14 à 18 heures; Bibliothèque pour tous, 34, rue de Pierre-Sauvage, de 9 h 30 à 11 heures et de 15 à 17 heures.

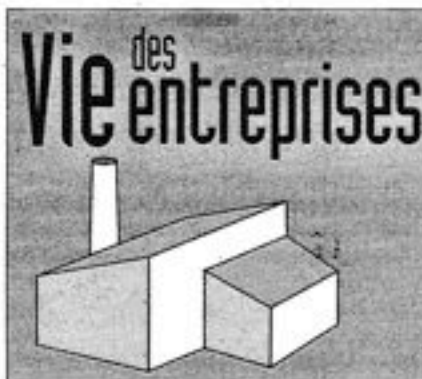
Permanence du député Lucien Degauchy: de 9 à 12 heures, à l'hôtel de ville.

**Courrier Picard**

82, rue de Paris  
BP 50 755, 60 207 Compiègne Cedex 2  
Tél. 03 44 36 34 50. Fax 03 44 36 34 59.  
compiegne@courrier-picard.fr  
Accueil: du lundi au vendredi  
de 9 h 30 à 12 heures  
et de 14 à 18 heures.

# Private Kitchen, la cuisine pour tous

À ceux qui veulent améliorer leurs compétences culinaires, Alix de Lauzanne propose des cours personnalisés, suivis d'une dégustation. Elle reçoit chez elle à Jonquières ou se déplace.



Passionnée d'art culinaire et imprégnée d'une culture familiale s'y rapportant, Alix de Lauzanne a lancé en avril dernier un concept ludique et novateur: Private Kitchen. Il s'agit d'ateliers de cuisine personnalisés, qui peuvent prendre des formes diverses: déjeuner gourmand, lunch, menu complet, etc. Elle rassemble autour d'elle des personnes de tous horizons, non seulement des particuliers désireux de perfectionner ou juste se «décomplexer» vis-à-vis de la cuisine, mais également des professionnels.

## Des recettes «originales et festives, faciles à réaliser»

L'aspect ludique de ses ateliers aide à créer un moment de détente tout en facilitant la cohésion d'équipe. Alix de Lauzanne donne des cours chez elle à Jonquières, mais se déplace aussi dans des cuisines d'exception ou sur le lieu même d'un séminaire par exemple.

Si elle cible particulièrement les 30/40 ans, hommes et femmes actifs, leur donnant la possibilité de se retrouver le temps d'un déjeuner pour un moment de détente, et pour un prix n'excédant pas celui d'un restaurant, elle accueille également des retraités, des enfants et des parents. Pour les adeptes, elle a mis en place un système de forfaits, et envisage de récompenser la fidélité de ses clients.

Alix de Lauzanne aime avant tout partager ses découvertes culinaires, proposer des recettes «originales et festives, faciles à réaliser pour un maximum d'effet!». Formée auprès de grands chefs, dont notamment Franck Carpentier dans ses restaurants Rive Gauche et L'Annexe (à



Les participantes découvrent les recettes. Au menu: risotto au parmesan et chorizo, shortbread (biscuits sablés) et pommes au vin.

Compiègne et Le Meux), elle apprécie de mélanger les saveurs et les épices, les textures et les couleurs. Elle y a pris goût au cours des 12 années qu'elle a passées à l'étranger. «Je me sers d'ingrédients simples qu'on peut trouver dans les commerces à proximité, et des ustensiles de cuisine du quotidien», raconte-t-elle. Une bonne façon de rendre accessible la cuisine à tous. «Chacun met la main à la pâte et nous déjeunons ensemble, c'est la meilleure solution pour que chacun soit capable de refaire les plats par la suite.»

Les prestations et les tarifs sont adaptables aux demandes. Par exemple, il en coûte 25 € pour quatre heures de cours, avec réalisation d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

De notre correspondante  
MAILYS CHAVANE

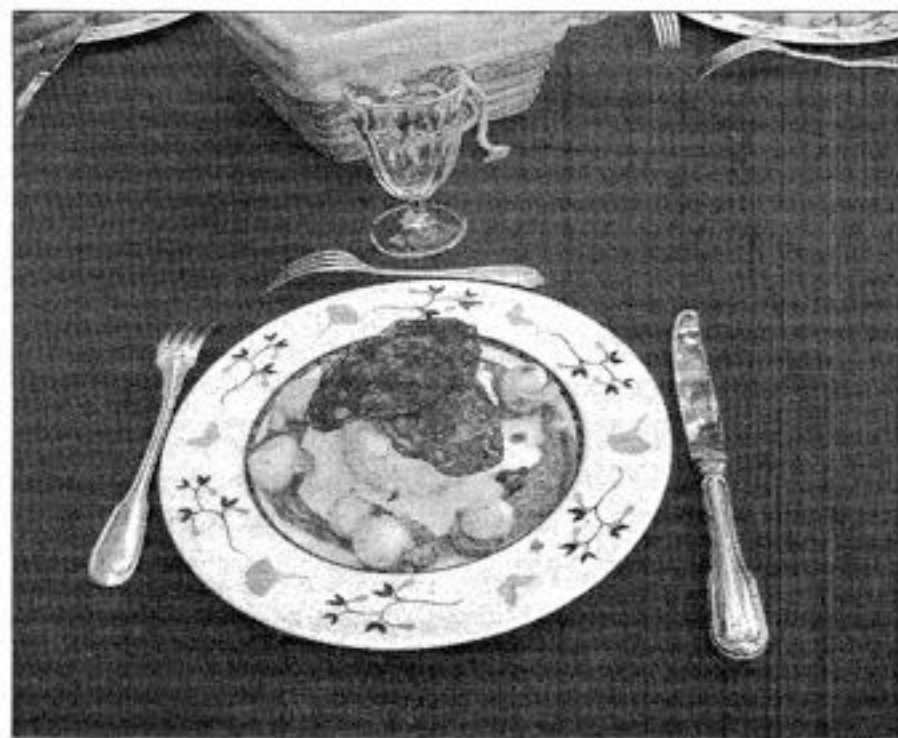
• Alix de Lauzanne, 2, rue des Écoliers, 60680 Jonquières. Tél. 06 62 43 12 95. Internet: www.privatekitchen.fr

## Le régime de la micro-entreprise

L'entreprise Private Kitchen est une micro-entreprise: elle relève d'un régime juridiquement réservé aux exploitants individuels (commerçant, artisan, profession libérale). Ce régime prévoit l'imposition des revenus de l'entrepreneur individuel qui a choisi ce statut sur son chiffre d'affaires diminué d'un abattement forfaitaire.

Selon Alix de Lauzanne, pour pouvoir «mener sa barque» en solo, il faut «savoir s'organiser, avoir un esprit entrepreneur, aimer faire des rencontres et partager une passion, savoir bien s'entourer pour confronter ses problématiques, accepter le regard extérieur et se servir des remarques des autres pour progresser».

Le fait de travailler à domicile présente plusieurs avantages: «On peut s'organiser selon la charge de travail et concilier vie de famille et vie professionnelle. Les frais de structure sont moindres, et on peut allier plusieurs concepts.» C'est ainsi qu'Alix de Lauzanne, en plus de Private Kitchen, est gérante de chambres d'hôte.



La présentation de l'assiette compte autant que le contenu.



Pour Alix de Lauzanne, Private Kitchen est un concept qui permet de faire des rencontres et de partager sa passion culinaire.



Anne-Caroline Bacot-Maesse, Justine Devred et Amélie Daudré, avocates du barreau de Senlis, et Aurélie Smaghe, avocate de celui de Compiègne, se retrouvent un lundi par mois, le temps d'un atelier «lunch» pour déjeuner à Jonquières. Avant toute chose, il faut se laver les mains. L'hygiène est de rigueur.