

CAMILLE DELCROIX



© Franck Bohbot

Biographie :

« Le Nord, c'est toute ma vie, le pot-au-feu, les plats en sauce, les plats qui tiennent au corps »

Cela fait 5 ans que Camille travaille avec Marc Meurin, Chef 2 étoiles emblématique du Nord, qu'il considère comme son mentor. Il a su faire sa place au « Château de Beaulieu », restaurant gastronomique de renom, puisqu'il arbore le rôle de second de cuisine. Issu d'une famille d'artisans boucher/charcutier/traiteur depuis sept générations, malgré son jeune âge, il ne se laisse pas faire et a montré qu'il avait de nombreuses choses à prouver en gagnant la saison 9 de Top Chef !

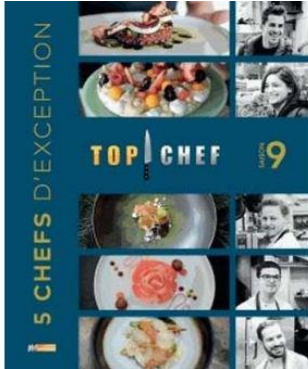
Son univers culinaire : une cuisine gastronomique et classique, inspirée du Nord, remise au goût du jour et son point fort : les sauces !

« Être un artisan, c'est magnifier un produit de A à Z, vivre de son métier chaque jour, avoir une passion. En fait, c'est faire de l'art. Dans artisan, il y a le mot art, ce n'est pas un hasard ! »

### **Camille Delcroix sera présent au Salon du livre de LOOS 2018**

- Forum de 10h à 10h30, Camille nous parle de ses projets (Interviewé par le journaliste Frédéric Launay)
  - Dédicace de 10h30 à 11h30
  - Atelier cuisine de 11h30 à 13h00 avec 15 les gagnants du jeu-concours
- Renseignements : Facebook de la ville de Loos, portail de la Bibliothèque Municipale de Loos « [bibliothèque-loos.fr](http://bibliothèque-loos.fr) » et à la Bibliothèque Municipale de Loos.

5 chefs d'exception, : Top chef saison 9, M6 éd.



Présentation du livre :

Plus de 30 recettes des 5 candidats marquants de la saison 9 (recettes signatures et quelques recettes de l'émission). Des recettes retravaillées pour être hyper-accessibles. Des recettes inédites des chefs du jury (Jean-François Piège, Hélène Darroze, Michel Sarran et Philippe Etchebest). Des photos des candidats dans leur quotidien professionnel : en cuisine, avec leurs fournisseurs, dans leur région...