



« La cuisine, c'est la vie »

Publié par [Thiebaut Colot](#) le 27 septembre 2023

Divers

[Accueil](#) » [Divers](#) » « La cuisine, c'est la vie »



Cheffe inspirée et inspirante, Leslie en cuisine, qui participe à la saison 2 de *Offline* sur Proximus Pickx+, se dévoile pour [#Liégeois](#).

La trajectoire de Leslie Winandy est aussi originale qu'inspirante. Au sortir de l'école, cette pétillante jeune femme originaire de Dalhem n'avait pas envie de se lancer dans des études de droit et hésitait entre une formation artistique et la cuisine. « *A l'époque, c'était compliqué de plaider pour la cuisine et un métier manuel* », commence-t-elle. Cette Liégeoise et fière de l'être part alors pour Paris afin d'y suivre un cursus de make-up artiste et de direction artistique, un secteur dans lequel elle brilla pendant de nombreuses années, maquillant les stars et insufflant du style et de la beauté au quotidien.

Mais la passion des bons petits plats reste solidement ancrée dans le cœur de cette grande gourmande. « *Je cuisine depuis que je sais tenir un couteau* », confie celle dont la grand-mère était agricultrice et qui prône une cuisine responsable, « *du champ à l'assiette* ». Sur les conseils de son mari, elle suit des cours à l'académie de cuisine d'Yves Mattagne. « *Un dieu vivant dans le monde de la gastronomie, sa cuisine du monde m'a tout de suite parlé.* » Dans la foulée, elle participe en 2014 à ***Duels en cuisine***, un concours culinaire diffusé sur la RTBF.

C'est toutefois sa participation à *Objectif Top Chef* où elle termine quatrième qui va définitivement convaincre Leslie de changer de carrière. « *Cette émission a changé ma vie* », reconnaît-elle. Encouragée par Philippe Etchebest – « *un véritable coach de vie* » – et par les formidables retours qu'elle reçoit, Leslie embrasse à bras le corps sa nouvelle profession : cheffe de cuisine. Elle passe son diplôme de restaurateur-traiteur, continue de se former auprès de chefs réputés et à l'école Ferrandi à Paris et développe son blog ***Leslie en cuisine*** qui rencontre un franc succès. Chroniques à la télévision, ouverture de pop-ups culinaires, collaborations diverses et variées, ***vidéos sur sa chaîne YouTube***. Leslie est sur tous les fronts avec un enthousiasme débordant et une passion communicative.

« *La cuisine, c'est la vie : on mange trois fois par jour. Ce sont des moments de plaisir, de partage, de convivialité* », assure Leslie. « *C'est un métier passion qui m'offre la possibilité de véhiculer des messages et des valeurs.* » Au cœur de sa démarche, la volonté de prôner une démarche éco-responsable, la vision d'une cuisine savoureuse, durable, saine, qui respecte les produits et les petits producteurs. « *Ce n'est pas parce que c'est à la mode. En ayant grandi à la campagne, j'ai toujours consommé et cuisiné ainsi. Quand on voit pousser un concombre, le temps que cela prend, cela pousse à la réflexion* », continue-t-elle. « *Bien entendu, tous les aliments et ingrédients ne sont pas cultivés chez nous, il faut pouvoir trouver un juste milieu. Mais c'est indispensable de se rendre compte qu'il est nécessaire de privilégier le circuit court, les produits de saison et que nos agriculteurs sont hyper importants.* » Et d'ajouter : « *En privilégiant ce mode de consommation, cette manière de cuisiner, on peut facilement constater que non seulement c'est meilleur – en goût et pour la santé – mais aussi moins cher.* »



« Un métier passion »

Dans son émission **Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?**, Leslie délivre ses recettes et sa philosophie. « J'essaie de partager mes valeurs, ma passion et, à mon niveau, d'œuvrer à changer les choses. Ce rôle de transmission me tient à cœur », précise celle qui adore tout particulièrement les « plats de mamy, qui cuisent pendant des heures et embaument la maison de leurs effluves ». « Dans mon émission et au travers de mes recettes, j'essaie aussi de démontrer qu'on peut manger bien et rapidement, sans exploser son budget. »



Son inspiration, Leslie la puise autour d'elle. « Souvent, je cuisine ce que j'ai envie de manger. Les idées me viennent en me promenant chez mes fournisseurs mais également en suivant les réseaux sociaux pour y découvrir ce qui se fait ailleurs, au Japon ou aux USA. J'y rajoute alors **une touche belge** car bien que passionnée de voyages, j'estime que la gastronomie belge a beaucoup à offrir », dévoile-t-elle.

Femme de son temps, Leslie n'a jamais fait de l'idée d'ouvrir son propre restaurant son cheval de bataille – « même si je ne ferme pas totalement la porte » – et s'épanouit dans son métier de cheffe 2.0, utilisant les différents canaux à sa disposition pour partager son goût des bonnes choses, ses messages et répondre à la question que tout le monde se pose : « Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? ». « Il faut prendre du plaisir à cuisiner et à manger, en sourçant les produits et en partageant », assure-t-elle.

À l'écran, Leslie se dévoile dans un épisode de la deuxième saison de l'émission **Offline** sur Proximus Pickx+. « J'ai regardé la première saison et c'était un honneur de pouvoir y participer. En plus, j'adore Shauna Dewit (ndlr : l'influenceuse qui présente ce programme) qui est quelqu'un d'hyper solaire », sourit-elle.

Particulièrement à l'aise face à la caméra, Leslie reste aussi une grande consommatrice de **livres de cuisine** depuis l'adolescence où elle se plongeait dans ceux du maestro Paul Bocuse. Elle a d'ailleurs sorti en 2021 un premier bouquin, **L'année gourmande de Leslie en cuisine – 50 recettes au fil des saisons**, qui a inspiré des milliers de gourmands et de gourmets, livrant une foule de recettes savoureuses dans le respect de sa philosophie culinaire.

Avec ses yeux pétillants et son large sourire dès qu'elle évoque son **amour de la cuisine**, Leslie arrive à transmettre sa passion avec conviction et – *in fine* – à nous donner l'eau à la bouche ! Avant de se quitter, elle accepte de nous transmettre quelques-unes de ses bonnes adresses. « **Fernand Obb**, à Bruxelles, notamment pour les délicieuses croquettes de crevettes, mais aussi **Frasca**, des Liégeois bien connus qui ont ouvert cette adresse à Bruxelles où les pâtes sont absolument délicieuses et où on peut trouver d'excellents produits. À Visé, j'adore aller à **L'Autobus** où on peut retrouver les boulets de chez Lequet. Toujours à Visé, de jeunes passionnés ont repris la brasserie du club de tennis pour ouvrir **Koda**. Ils travaillent avec des produits locaux et de saison. Le tartare est incroyable, à se taper le c** par terre », nous conseille-t-elle. Une preuve s'il en est que la cuisine, c'est avant tout du partage, et qui nous aide à répondre à cette question : « Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? »