

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
SIRHA OMNIVORE
#22



On sait depuis toujours le Nord attachant, dans sa culture, sa gouaille, ses paysages et ses lumières. En lisant ce nouveau numéro de la Revue T, vous tomberez un peu plus sous le charme de celles et ceux qui font désormais le goût des Hauts de France. La résilience humaniste d'un Alexandre Gauthier en leader visionnaire, la mystique poétique d'un Sébastien Tantôt en aubergiste délicieusement introverti, l'ubiquité terrienne et radieuse de Florent Ladeyn... Ce Nord incarné durant des décennies par le chef Marc Meurin, retraité amoureux de ses livres, se célèbre dans une Confrérie mondiale de la frite présidée par la journaliste Marie Laure Fréchet. Croquante, la frite, comme les croquettes de crevettes grises des Frères Folmer, un peu plus haut en Belgique, un autre horizon.

C'est pour ouvrir encore plus ces nouveaux horizons que Sirha Omnivore organise son 3^e festival au Touquet en partenariat avec Transgourmet. Nourrir les esprits pendant trois jours avec ce qui se fait de mieux dans la région et dont cette Revue T vous offre un large aperçu !

La rédaction

#22

SAISON
p. 3

PÂTISSERIE
Une pâtisserie
(re)sourcée
pour les boulange-
ries Vandromme
p. 6

SCAN
Alexandre
Gauthier,
chef de bande
p. 8

UN PRODUIT /
UN CHEF
les Frères Bernard /
Sébastien Renard
p. 10

LE GESTE
Les croquettes
de crevettes grises
p. 14

LE GRAND
ENTRETIEN
Florent Ladeyn
p. 16

PORTRAIT
Sébastien Tantot
p. 22

BIBLIOTHÈQUE
Marc Meurin
p. 26

SÉLECTION
Lille (R)évolution !
p. 28

PAROLES DE PRO
Marie-Laure
Fréchet
p. 30





TRANSGOURMET



100^{ans}

UNE MARQUE RECONNUE DEPUIS 100 ANS !

Dédiée aux ingrédients et produits de laboratoire, reconnue des artisans de la boulangerie-pâtisserie depuis 1924, **notre marque Legave fête cette année ses 100 ans !**

Revenons aux origines de cette marque iconique... Alfred Legave, fils de minotier, est mobilisé à la fin de la Grande Guerre pour approvisionner les artisans boulangers et pâtisseries de Paris en farine et levures. L'affaire devient en 1924 la société « Legave & Pasquier » qui élargit au fur et à mesure des années son offre de produits pour devenir une marque incontournable des professionnels du secteur.

Synonyme de tradition pâtissière et plus que jamais vivante, Legave fait la fierté de Transgourmet dont elle est une marque exclusive ! **Legave, c'est plus d'une centaine de produits**, de matières premières soigneusement sélectionnées, mais aussi de **produits de laboratoire**. Elle propose des produits comme des chocolats de couverture, des gousses de vanilles, des pralinés, des fruits secs, des fondants, des nappages ou encore des alcools, développés pour les artisans et validés par de grands pâtisseries.



Pour commander en ligne, rendez-vous sur [transgourmet.fr](https://www.transgourmet.fr) ou par téléphone au **0 811 65 65 88** Service gratuit - prix appel



Retrouvez et commandez l'ensemble de nos produits Legave

LA SAISON



1 Sablé de Wissant Fromagerie Sainte Godeleine

Sous sa croûte sableuse qui rappelle d'où il tire son nom, le Sablé de Wissant se dévoile, parfumé et croquant. Son nez, il le tire de la bière blanche de la Brasserie Christophe Noyon à Tardinghen utilisée pour son brossage: notes précises d'orge et de coriandre. En fin d'affinage, il est enrobé d'une fine chapelure de pain afin de gagner en épaisseur et en saveur. Ne songez même pas à le déguster sans sa croûte

puisque c'est de celle-ci que proviennent ses arômes et sa texture singulière! Fabriqué de façon artisanale avec le lait des vaches de la Côte d'Opale, ce fromage à pâte molle possède l'avantage de se déguster toute l'année et sous toutes ses formes: en sauce, fondue façon raclette, ou simplement sur du pain.



2 Endive Carmine Perle du Nord

Croisement naturel de la Witloof et de deux chicorées italiennes, la Carmine se veut être une endive légèrement sucrée, peu amère. Particulièrement facile à digérer et peu calorique, elle est l'atout parfait pour le fonctionnement de notre système nerveux et immunitaire, contenant également du potassium, du magnésium, du phosphore, du zinc et du sélénium,

un oligo-élément aux propriétés antioxydantes. Pas de faux pas: la Carmine se déguste uniquement à crue, émincée et assaisonnée d'un trait d'huile d'Olive – la rencontre du Nord et du Sud – ou effeuillée pour conserver tout le croquant-juteux en texture et laisser s'exprimer son goût de noisette.



3 Filet de haddock fumé à l'ancienne J.C. David

Péchés au chalut et aux lignes dans l'Atlantique Nord-Est, ces filets d'églefin ont la particularité d'être salés en saumure, puis colorés naturellement à l'aide de rocou, un colorant naturel venu d'Amérique du Sud aux vertus antioxydantes. Leur fumage « à l'ancienne » et artisanal s'opère ensuite dans des fours à bois leur procurant ce goût si authentique.

Maigres mais riches en protéines, ces filets peuvent se déguster dans leur recette traditionnelle : cuits dans du lait puis servis de crème fraîche et de pommes de terre, en brandade. Pour les plus créatifs et curieux, il est aussi possible de les déguster avec du curry, en acras, en parmentier...



4 Poulet jaune Label Rouge Établissements Pollet

Certifiés Label Rouge, les poulets jaunes distribués par les Établissements Pollet sont élevés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, leur conférant ainsi, en plus de ses qualités RSE, des propriétés gustatives supérieures. Le poulet jaune se distingue par sa chair à la fois ferme et dorée et s'apprécie principalement mijoté, les amateurs s'accordant

à dire que cette cuisson longue libère au mieux ses saveurs et son goût légèrement sucré. Développés principalement autour de l'approvisionnement des boucheries traditionnelles de la Région des Hauts-de-France, les Établissements Pollet ont à cœur de fournir des produits toujours plus contrôlés, de leur élevage jusqu'à leur consommation.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



ORIGINE



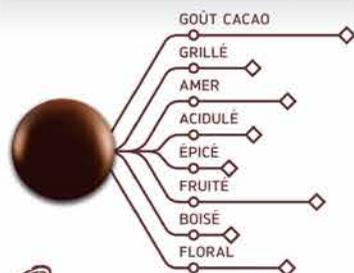
Saint Domingue 70 %

Redécouvrez les terroirs du cacao avec les chocolats de couverture d'Origine Cacao Barry®

Les fèves proviennent d'un seul pays afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité.

Évadez-vous avec Saint Domingue 70 %

- **Exotique, floral et fruité**, Saint Domingue 70 % a un goût rond de cacao amer avec une longueur exceptionnelle en bouche.
- **Multi-applications**, il est idéal en mousse ou crémeux, et pour les desserts tout chocolat comme le mi-cuit, moelleux ou fondant.
- Il est aussi délicieux en chocolat chaud à boire.
- **Code : 247289 (sac 1 kg).**



Rémi Bassez

Une pâtisserie (re)sourcée pour les boulangeries Vandromme

Par
Maryam Lévy

Photos
Ava du Parc



Si Olivier Vandromme gère tout le rayon panification de ses trois boulangeries à Wambrechies, Lambersart et Bondues, il a fait confiance à Rémi Bassez il y a 2 ans pour donner un nouveau souffle au côté pâtisserie. Sa tarte chocolat cajou incarne bien son exigence pour le sucré.

L'un posé, à l'air aguerri, au sourire doux et communicatif; l'autre emporté par une énergie débordante et un enthousiasme qui semble sans limite. Olivier Vandromme et Rémi Bassez sont en accord total sur un système de valeurs commun: «*le goût et l'humain avant tout.*»

Le chef pâtissier a rejoint l'équipe en mars 2022. «*Chaque fois que j'allais à Wambrechies, explique-t-il, je me disais que le pain était délicieux, mais il y avait un décalage au niveau de la*

pâtisserie, pas aussi franche que les pains d'Olivier.» C'est en promenant leur chien respectif que la conversation s'engage et qu'Olivier propose à Rémi de le rejoindre. «*J'avais peur de repartir en boutique, car je sais que certains prennent des raccourcis alors que moi je faisais tout moi-même, mais lui aussi fait tout de A à Z...*»

Sans artifice

Passionné par son métier, Rémi Bassez ne s'est pourtant pas orienté tout de suite vers la pâtisserie. Il a fallu une licence en éco-gestion et quelques stages pour le décider à se reconverter à 21 ans, au grand dam de son père – artisan – qui le voyait déjà faire de grandes études, «*mais les journées de bureau à passer 8 heures devant un ordinateur, ce n'était plus possible.*» CAP cuisine, pâtisserie, chocolaterie et BTM pâtisserie en poche, il se forme auprès de Christophe Pitman avant de devenir chef pâtissier du restaurant gastronomique Empreinte durant 4 ans. C'est là qu'il peaufine sa technique et mesure la place centrale de la qualité des matières premières. «*Quand le produit est bon, il n'y pas besoin d'ajouter plein d'artifices autour, le résultat, même simple, sera bon. On passe du temps à choisir nos produits, les goûter, les comparer pour trouver le meilleur; tout ce qui est là ce sont des choses qu'on aime, on ne le fait pas par mode, on veut le partager avec les gens*», expliquent d'une seule voix le boulanger et le pâtissier. Les deux reconnaissent aussi que cela demande du temps et de la pédagogie pour expliquer à la clientèle qu'il n'y aura donc pas de framboises dans leurs bûches de Noël...

Blé en bio

Produits de saison, au maximum locaux et bio, levains naturels maison, le temps est aussi un ingrédient très respecté ici notamment avec les fermentations longues de certains pains. Près de 80 % de la pâtisserie est faite avec la farine T80 de M. Jardinet qui cultive son blé en bio et moule sa farine sur place à Wambrechies. «*Je trouve ça génial, je rentre chez moi, je passe devant les champs et je me dis que c'est la farine que je travaillerai dans quelques mois, ça fait sens. Mais surtout, elle est bonne, rien à voir avec la T45 souvent utilisée en pâtisserie, l'intérêt est le goût.*»

Cette T80, on la retrouve dans la recette de sa tarte chocolat cajou. «*Cela faisait un moment que je voulais travailler la noix de cajou, mais il fallait un bon fournisseur avec une réelle traçabilité.*» Le résultat est tout en équilibre, textures et saveurs, avec une complexité surprenante et une fleur de sel salivante. «*La pâtisserie ça doit donner envie d'y retourner, de devenir addictif, et comme là c'est léger et digeste, on peut en manger deux!*»

3 fois Vandromme

16 rue du Pont Levis,
59118 Wambrechies

1 av. Hippolyte Peslin,
59130 Lambersart

644 av. du Général De Gaulle,
59910 Bondues



TARTE CHOCOLAT
CAJOU
LA COMPOSITION

1

Fond de pâte
sucrée

2

Ganache chocolat
au lait 38 %

3

Crémeux
Namelaka chocolat
au lait (comme
une ganache
montée, sans œuf,
et avec du lait en

3

remplacement
d'une partie de la
crème pour plus de
légèreté)

4

Praliné cajou

Alexandre Gauthier, chef de bande

Faut-il encore présenter Alexandre Gauthier ? Chef de file de la cuisine créative contemporaine, chef ambassadeur au-delà de – mais les pieds dans – la Côte d'Opale, le désormais quadra est aussi devenu au fil des ouvertures de restaurants, un chef d'entreprise au regard toujours visionnaire. Entre La Grenouillère, Froggy's Tavern, Anecdote, Grand Place Café et Sur Mer : combien faut-il de mains, de têtes et de cœurs pour faire tourner cinq lieux aussi éloignés dans l'offre que proches géographiquement ?

Par Laurène Petit
Illustrations Lou Rihn

Essaimage raisonné

D'abord La Grenouillère, vaisseau amiral et laboratoire culinaire haute couture repris en 2003, puis Froggy's Tavern quatre ans plus tard et sa décadente cuisine à la broche, avant Anecdote et ses plats mijotés en clin d'œil à son père Roland Gauthier : au-delà de la folie des grandeurs, c'est plutôt par responsabilité et par envie d'être un cuisinier à 360° qu'Alexandre Gauthier a essaimé sur vingt ans. « J'ai voulu créer des lieux dans lesquels j'avais envie d'aller, ceux qui manquaient au village, ceux que j'avais dans les tripes ». Pas d'endroit où siroter un café tous les jours et consoler les familles après un enterrement ? C'est ce qui donne envie à Alexandre Gauthier de créer Grand Place Café. Pas de lieu en front de mer pour manger une bonne moule-frite toute l'année ? C'est la raison d'être de Sur Mer.

Faire équipe

Si Alexandre Gauthier est la locomotive qui fait avancer une équipe de pas moins de 90 personnes, il peut compter sur de précieuses pépites dont le rôle est transversal. En premier lieu desquelles Lizzie Girard, Directrice Générale et rouage essentiel

à la machine. « On n'est pas trop de deux », reconnaît-il volontiers, pour installer une présence sur les différents lieux, recruter, gérer le quotidien comme l'extraordinaire. Indispensables aussi, toutes les personnes « couteau suisse » faisant du lien entre les équipes, comme Samuel Pesquet, chef exécutif, Louise Marquant, responsable de salle volante, ou Camille Geneviève, assistante en chef. Ensemble, avec les responsables et bras droits de chaque lieu, ils font équipe dans les joies comme dans la tempête.

Résilience et combat

Fin 2023, des inondations sans précédent font tomber sur le Pas-de-Calais l'équivalent de 470 litres d'eau au m² en seulement trois semaines. La Grenouillère se retrouve pour la première fois de son histoire complètement les pieds dans l'eau, avec des dommages matériels considérables et l'obligation de fermer sine die. Pas défaitiste pour un sou, Alexandre Gauthier et son équipe gardent le cap. Leurs maîtres mots pour 2024 ? Résilience et combat, plus que jamais. Sans jamais tomber dans le pathos : « La bonne nouvelle c'est que l'on est en bonne santé, il n'y a pas eu de tragédie humaine. Je ne veux surtout pas laisser s'installer le sentiment d'injustice et que l'on me voit comme un sinistré. »

CHEF-FE-S



1
Alexandre Gauthier et Alix Marquant (second)

STYLE





2
**Jérôme
Montuy**



3
**Samuel
Pesquet
et Juliette
Carlu**



4
**Carsten
Dirschauer**



5
**Farès
Awad**

1
La Grenouillère
Gastronomique,
repris en 2023

19, rue de la Grenouillère
62170 La Madelaine-
sous-Montreuil
Fermé temporairement

2
Froggys' Tavern
Rôtisserie contemporaine,
créé en 2007

51 Bis Pl. du Général de Gaulle,
62170 Montreuil-sur-Mer
(5 min. de la Grenouillère)
Ouverture 6/7
(fermeture le mercredi hors
vacances scolaires)

3
Anecdote
Cuisine de mémoire,
traditionnelle et généreuse,
créé en 2015

1 Rue des Juifs,
62170 Montreuil-sur-Mer
(7 min. de la Grenouillère)
Du mardi au samedi, midi et soir

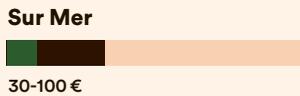
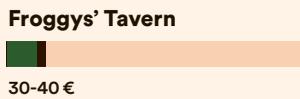
4
Grand Place Café
Lieu du quotidien, petite
restauration et semainier de
plat ouvriers, créé en 2021

7 Pl. du Général de Gaulle,
62170 Montreuil-sur-Mer
(5 min. de la Grenouillère)
7/7 de 9h30 à 21h30

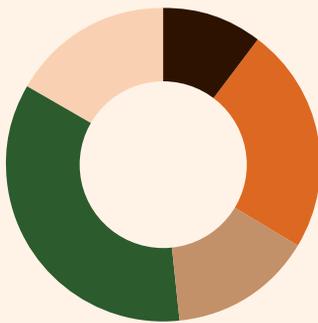
5
Sur Mer
Cuisine rythmée par la mer,
créé en 2023

Bd de la Manche,
62155 Merlimont
(17 min. de la Grenouillère)
Ouverture 6/7
(fermé le mardi) toute l'année

TICKET MOYEN



CAPACITÉ



● **La Grenouillère**
36 couverts

● **Froggys' Tavern**
40 – 80 couverts

● **Anecdote**
50 couverts

● **Grand Place Café**
120 couverts

● **Sur Mer**
57 couverts, le double
avec la terrasse

CLIENTÈLE



La Grenouillère
Amateurs et amatrices
de bonne chère



Sur Mer
Clientèle de passage,
familles, curieux

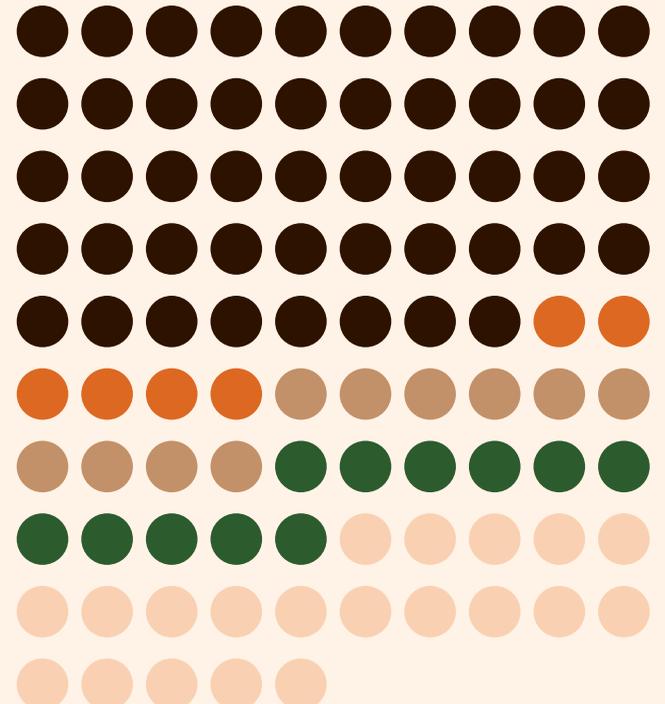


Froggys' Tavern
Commerçants le midi,
couples, grandes tablées
le soir



**Anecdote /
Grand Place Café**
Locaux, habitués,
travailleurs, famille qui fête
un événement

ÉQUIPES



● **La Grenouillère** ● **Froggys' Tavern** ● **Anecdote**
● **Grand Place Café** ● **Sur Mer** (8 personnes l'hiver)

LES FRÈRES BERNARD / SÉBASTIEN RENARD

Fromance sur la côte d'Opale

Entre fromage et bromance (« une amitié fraternelle », en français dans le texte) voici l'histoire d'une rencontre en côte d'Opale entre les Frères Bernard, de la Fromagerie Sainte Godeleine et le chef Sébastien Renard, Top Chef 2022 et boss de la Maison Renard.

Reportage
Florian Domergue







« J'ai rencontré les frères Bertrand parce que je faisais du consulting pour pas mal de restos de la côte d'Opale. Il me fallait du fromage pour faire un croque-monsieur de Wimereux. »

Coup de chance, les frères Bertrand, installés sur la commune de Wierre-Effroy à quelques kilomètres de là, produisent une large gamme de beautés fromagères. Fils d'éleveurs de brebis, ils ont décidé en 1990, sous l'impulsion d'Antoine, l'aîné, de lâcher l'activité pour se consacrer à la transformation laitière. Ainsi les frangins moulent, brossent, lavent ou pressent un catalogue de 9 fromages

« Mon plateau de fromage est composé uniquement de fromages des Frères Bernard »

allant de la tomme de brebis à la mimolette en passant par pas mal de créations maisons que le chef sait mettre à l'honneur. *« Mon plateau de fromage est composé uniquement de fromages des Frères Bernard, explique-t-il. Quand j'ai ouvert mon restaurant en avril 2022, il me semblait logique de bosser sur du local et grâce à eux, j'ai pu avoir une belle diversité sans aller chercher à des centaines de kilomètres. »*

Parmi ces fromages, celui qui nous intéresse aujourd'hui est l'un des best-sellers de la fromagerie: l'Écume de Wimereux, Sébastien l'aime beaucoup. Le fromage, on l'apprendra grâce à Joachim en visitant ses caves d'affinage, tire son nom de sa couleur blanche et de son aspect légèrement duveteux qui font écho à l'écume des plages de la région. C'est en déambulant, free style, entre les échelles d'écumes en plein affinage, que le chef Renard, équipé de ses charlotte et blouse bleues, va trouver l'inspiration pour notre recette avec ce palet de vache à pâte molle et à croûte fleurie. *« Je pense qu'on va partir sur deux éléments pour illustrer l'évolution de ce fromage. D'abord dans sa version*

Couleur blanche et aspect légèrement duveteux font écho à l'écume des plages de la région.

classique puis dans sa version fraîche, le Wierre. L'idée de le travailler en frais, ça va vraiment être de respecter la saveur délicate du fromage en lui accolant différents condiments », s'enthousiasme le chef en se saisissant d'un des palets blancs légèrement croûtés.

Comme une peinture
Joachim ne cache pas sa satisfaction de collaborer avec des chefs qui respectent les produits autant qu'ils les subliment. *« Pour nous, cette*



mise en avant par des chefs comme Sébastien, c'est une grande fierté. C'est un peu la reconnaissance de nos trente ans d'histoire d'être présents sur de belles tables de la région. Et puis, surtout, c'est passionnant de redécouvrir nos propres fromages à travers les différents chefs qui les utilisent.»

Les précieux fromages emballés, nous repartons en direction de Béthune et des cuisines de la maison Renard, ancien fief du pape de la cuisine locale, Marc Meurin (lire p.26-27). « *Ce plat, je le vois un peu comme une peinture: la bûchette de fromage, c'est la toile blanche qu'on vient ensuite badigeonner en piochant dans notre palette de condiments pour en faire une œuvre.* » Effectivement, à la dégustation, les différentes crèmes viennent bousculer la douceur feutrée du fromage frais tout en se reposant sur sa fraîcheur pour lier le tout. Sur le côté, un coussin soufflé et fourré d'une crème d'Écume qui révèle la puissance cachée de son cadet, comme un bel hommage aux Hommes qui donnent de leur temps pour que les fromages puissent prendre le leur.

À retrouver chez Transgourmet Nord

Crèmerie-B.O.F

- From. Fl. d'Audresselles 45 % 450g
Code Transgourmet: 639823
- From. Sable de Wissant 45 % 400g
Code Transgourmet: 639831
- From. Ecume Wimereux 60 % 200g
Code Transgourmet: 639849
- From. Le Ch'ti Roux 45 % 400g
Code Transgourmet: 639856
- From. Fort Ambleteuse 45 % 450g
Code Transgourmet: 639864
- From. Le Fruite Cap Gris-Nez 230g
Code Transgourmet: 237720

Maison Renard

Bd Kitchener,
15 pl. de la République
62400 Béthune
maisonrenard-bethune.fr

Fromagerie

Sainte Godeleine
130 rue des coutures
62720 Wierre-Effroy
Lesfreresbernard.fr

Wierre à l'écume de Wimereux et Coussin soufflé

Wierre à l'écume de Wimereux

Travailler à la fourchette le Wierre (fromage frais) et réaliser une bûche (cylindre)

Réaliser plusieurs condiments afin d'assaisonner le fromage:

Condiment

betterave rouge
confire les betteraves rouges avec une crème épaisse, des baies de cassis et de la cassonade. Mixer afin d'obtenir une texture lisse et homogène.

Condiment champignons

réaliser une crème de champignons avec du champignon de Paris et du cèpe.

Condiment persil-câpre

réaliser une chlorophylle de persil, ajouter des câpres.

Ajouter une huile de persil et un jus végétal (caraméliser du vert de poireaux, réduire, mixer et monter au beurre)

Coussin soufflé

Réaliser une pâte à pizza et souffler dans un four à 200 degrés pendant quelques secondes. Garnir le coussin avec la crème d'écume (200g d'Écume de Wimereux - 100g de crème crue - sel fin - poivre blanc)

Les croquettes de crevettes grises

Où Vincent et Laurent Folmer, immenses cuisiniers de Couvert Couvert, près de Louvain, nous font découvrir le plat le plus typique de la cuisine belge.

Par Clément Charbonnier Bouet



Les croquettes sont belges par excellence. Pas une brasserie, pas un café qui n'en propose pas d'office à la carte en apéritif ou en entrée. Les petites crevettes grises à la base de cette recette, "le caviar de la mer du nord", étaient traditionnellement pêchées avec de gros chevaux de trait boulonnais immergés jusqu'au col en bord de plage, les pêcheurs en cirés jaune dépassant des vagues sur leur dos. Ce plat est d'une "simplicité biblique" d'après Laurent Folmer. Mais comme un morceau de flûte à bec qui ne souffre aucune fausse note, la réussite des croquettes est soumise à l'exécution sans accroc d'un certain nombre d'étapes qui peuvent vite transformer l'opération en véritable fiasco.

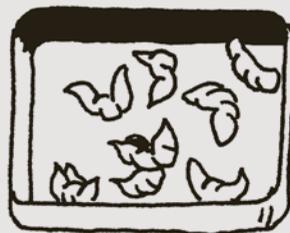
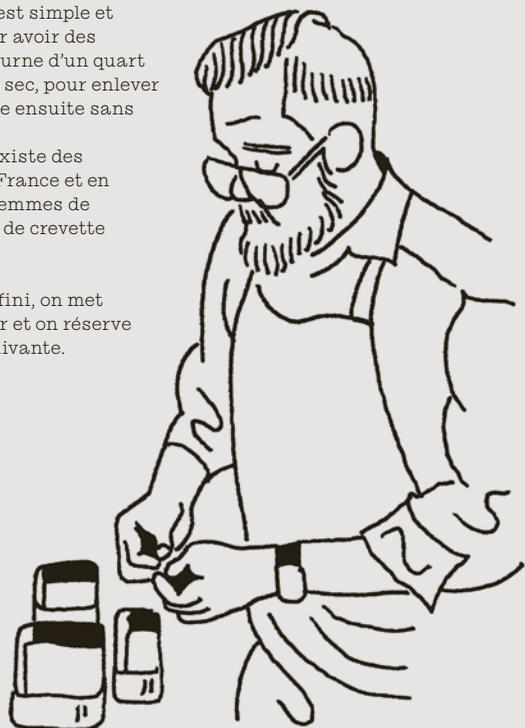
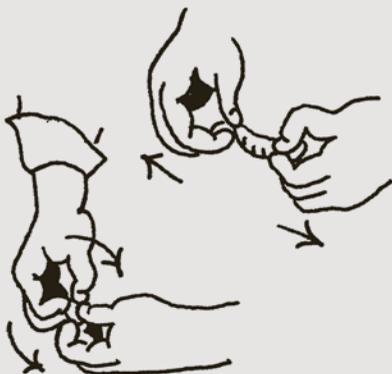
1 Décortiquer les crevettes

"Pour la plupart des gens c'est une vraie punition... moi j'adore ça, c'est un moment de détente!"

Le geste de Laurent Folmer est simple et précis, c'est la condition pour avoir des crevettes impeccables: on tourne d'un quart de cercle et on tire d'un coup sec, pour enlever la queue, puis tout se détache ensuite sans difficulté.

Basique mais technique: il existe des concours dans le nord de la France et en Belgique dans lesquels des femmes de pêcheurs décortiquent 200g de crevette au chrono.

Quand l'instant détente est fini, on met les crevettes au réfrigérateur et on réserve les carcasses pour l'étape suivante.



2 Le jus de crevette

Vincent Folmer fait revenir les carcasses à feu vif dans une casserole avec un filet d'huile. Il y ajoute des carottes en mirepoix, une branche de céleri vert émincée, une gousse d'ail éclatée, une feuille de laurier, deux branches de thym ainsi que du concentré de tomates. Il laisse suer quelques minutes.

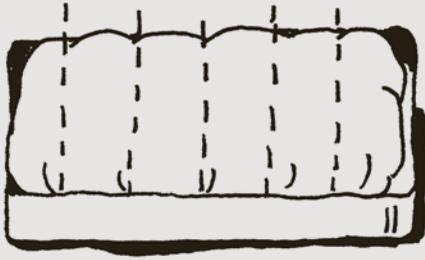
Pour finir cette espèce de bisque il reste à ajouter du vin blanc, bien mélanger afin de décoller les sucs de crevettes et rajouter du cognac préalablement flambé. Un peu d'eau à hauteur et on laisse cuire à couvert et à feu doux pendant 30 minutes. L'ensemble est enfin passé au chinois en pressant bien sur les carcasses.

3 L'appareil à croquette

Les frères Folmer réalisent préalablement une sorte de roux: farine, beurre, lait et jus de crevettes.

Ils laissent cuire à feu doux en mélangeant au fouet, hors du feu, puis ajoutent un peu de gélatine, de la crème double et quatre jaunes d'œuf, du jus de citron, ainsi que les crevettes décortiquées.

Du sel et une pincée de piment d'Espelette et l'appareil est prêt à passer la nuit au réfrigérateur, pour laisser maturer les arômes.



4 Mouler les croquettes

Le façonnage des croquettes de crevettes s'exécute dans des mains légèrement farinées.

Le calibre est important: il faut bien négocier le rapport croûte/chair pour une croquette croustillante et onctueuse. Les dimensions parfaites: 8cm de long par 4 de diamètre, pile qui tient bien dans la main.

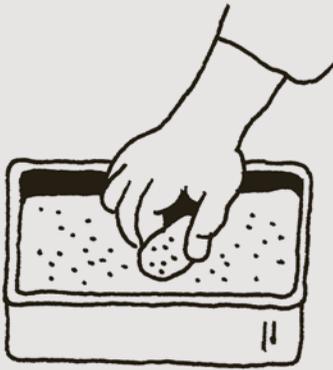


5 Pâner à l'anglaise

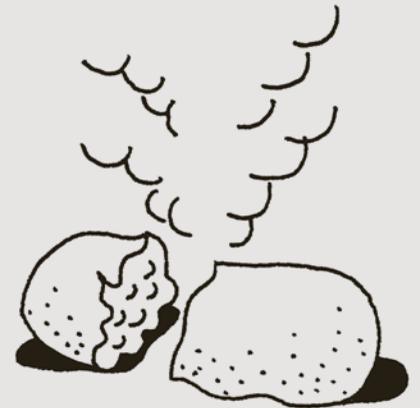
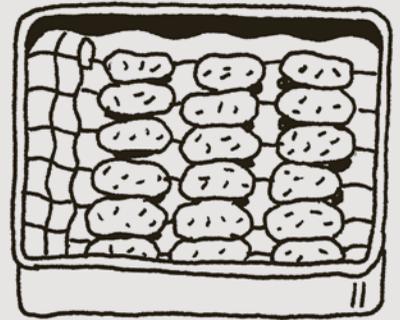
Les croquettes sont rapidement roulées dans la farine.

Puis comme un banquier du far west qui finit systématiquement dans le goudron et les plumes, on passe chaque croquette dans des œufs battus, puis dans de la chapelure et/ou du panko à la japonaise.

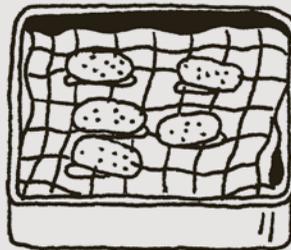
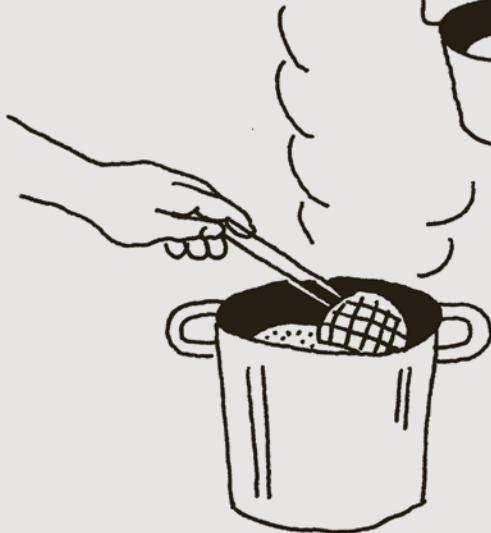
Il est parfois nécessaire et plus prudent de les pâner une deuxième fois après quelques heures. Sans les fariner à nouveau.



Chapelure réalisée avec les restes de pain, une fine (classique) mélangée à une plus grossière pour donner du croquant et de la structure.



De vrais petits lingots dorés et croquants à l'extérieur, une texture fluide couleur corail pastel à l'intérieur, c'est sublime et c'est bon.



6 Friture

"Du liquide dans de l'huile bouillante ça n'est jamais une bonne idée!"

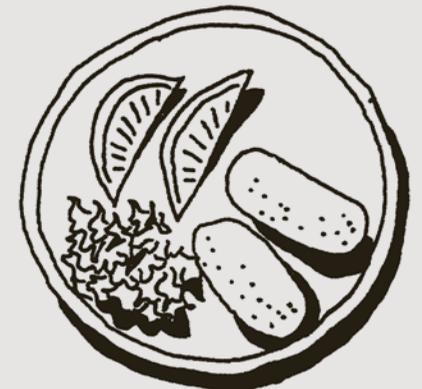
Avant de faire quoi que ce soit, il faut s'assurer que les croquettes soient bien sèches.

Il est en effet crucial de bien laisser sécher la préparation car le grand danger de la friture c'est l'explosion de la croquette: la friteuse est cuite, les murs sont repeints, tout est à refaire! Au bon moment donc, les frire dans un beurre clarifié porté à 170°C (ou dans de l'huile d'arachide), pendant 5/6 minutes.

7 Service

Traditionnellement les croquettes sont servies avec des quartiers de citron et du persil frisé frit et chaud, (la fille de Vincent, Lola, grande fan de croquettes, ne valide pas si le persil est froid), sans oublier une Geuze bien fraîche.

Couvert Couvert
Sint-Jansbergsesteenweg 171
3001 Heverlee
couvertcouvert.be







FLORENT LADEYN

Les partis pris d'un territoire

Florent Ladeyn est un homme en mouvement. Un homme qui n'arrête pas, d'avancer, de bousculer, de tacler. Le rugbyman flamand à l'âme collective et à la fibre hyperactive agrandit encore la galaxie Vert Mont et invente de nouvelles voies. Rencontre avec un serial entrepreneur engagé.

Propos recueillis par
Peyo Lissarague
Photos
Florian Domergue



« Si mon business ne marche pas, je suis dans le pétrin, mais si les agriculteurs avec qui nous travaillons disparaissent, c'est la fin. »

Vous avez ouvert deux nouvelles adresses en 2023, un second Bierbuik à Béthune et Klok à Bruxelles. Cette expansion était nécessaire à l'équilibre de votre écosystème ?
Nous sommes des acteurs économiques importants. Mais si nous voulons vraiment avoir un impact à l'échelle de la région, nous devons proposer encore plus de solutions. Alors oui, ces ouvertures sont nécessaires, pour nous et pour notre environnement. Les producteurs ont besoin de notre soutien, que nous consommons les bons produits, d'abord locaux et puis autant que possible cultivés en bio, en permaculture, de façon indépendante. Au Vert Mont c'est notre engagement depuis le début. Si mon business ne marche pas, je suis dans le pétrin, mais si les agriculteurs avec qui nous travaillons disparaissent, c'est la fin. Je ne vais pas me mettre à changer de fournisseurs pour économiser sur les prix, je ne vais pas renier nos principes. La crise est là, nous en ressentons fortement les effets depuis deux ans, les coûts de l'énergie s'envolent, tout comme ceux des matières premières. Ma réponse est d'avancer, avec ces ouvertures mais aussi avec la création de notre atelier de production à Boeschepe.

Cet atelier est unique dans sa conception. De quoi s'agit-il ?
Nous avons repris les entrepôts de l'ancienne usine de sacs de pommes de terre du village pour en faire notre camp de base. Nous y cuisons notre pain, nous y brassons nos bières et nous y centralisons les préparations. Par exemple au lieu de faire 20 litres de jus de viande dans chaque restaurant, nous en faisons 200 litres qui seront en plus meilleurs parce que le fond cuira plus longtemps et gagnera en intensité. Cela permet également de faciliter les livraisons de nos fournisseurs. Au lieu de leur faire perdre un temps précieux à rouler entre les différents lieux, ils apportent tout ici et nous gérons le reste. Toute notre logistique est repensée, avec une capacité de production suffisante pour fournir nos restaurants mais aussi les collègues de la région.

Alain Ducasse est venu vous rendre visite il y a quelques jours. C'est un modèle pour vous ?
C'est un exemple à suivre, évidemment. En tant qu'entrepreneur, en tant que chef de cuisine. Je lui ai présenté l'atelier, notre façon de travailler. Il a apprécié l'ambition et l'approche.



Il a compris très vite le sens de tout ça, ainsi que les difficultés que cela soulève. 2023 a été une année particulièrement difficile, à cause du contexte économique mais également en raison du départ de mon associé de longue date. Il a fallu repenser toute notre structure, s'adapter, changer les plans, tout en faisant tourner cinq établissements et en gérant une équipe de 90 personnes. Winston Churchill disait qu'il ne faut pas gâcher une bonne crise, on va se servir de celle-là à 100 %. Je ne suis pas du genre à me laisser abattre, la victoire n'en sera que plus belle et je me dis qu'Alain Ducasse a aussi connu des revers, mais qu'il a toujours maintenu son cap. Je fais pareil.

La restauration traverse une autre crise, humaine. Les horaires, les conditions de travail sont remises en question par la nouvelle génération. Comment y faites-vous face ?

Il s'agit d'un phénomène global, tout le monde le constate. On ne peut pas aller contre cette évolution. Cela ne sert à rien de se battre contre des aspirations légitimes. Dans nos restaurants, nous mettons en place une semaine de quatre jours, pour que les gens se

sentent bien dans leur métier, qu'ils viennent travailler avec l'envie et la passion. Nos équipes sont totalement dans cet esprit, elles font un boulot formidable.

Et vous, un jour, vous voyez freiner et prendre du recul ?

Pour l'instant, non. Nous en sommes aux balbutiements, nous apprenons à marcher. C'est en tout cas la façon dont je ressens les choses. Il y a de gros investissements à amortir, des prêts à rembourser, et sans aucun business angel derrière pour éponger les bêtises. Je me mets parfois à rêver d'une cabane dans le Jura ou en Norvège, avec ma canne à pêche, mais avant, il faut encore tenir le cap et continuer à construire.

Toujours en Flandre, près de vos racines ? C'est un fil conducteur de tous vos restaurants ?

Un fil conducteur, je ne sais pas. Je ne vais pas mettre des drapeaux partout, ce serait indécent. Mais je suis fier d'être flamand, je l'affirme haut et fort. Pas dans le sens d'une revendication radicale politique, je n'ai rien d'un indépendantiste. Je suis ancré dans mon territoire,

j'y suis heureux, je m'y épanouis, j'aime le faire découvrir et savoir qu'à Marseille, on sait maintenant où est la Flandre culinaire. Mais je refuse que mon combat local soit associé à des mouvements identitaires. Mes racines me permettent d'avoir une assise, un équilibre, pour voir plus loin, pour regarder ailleurs. Sans peur, ni de l'autre, ni de l'avenir. Je veux continuer à avancer et à montrer que nous pouvons apprendre à mieux vivre ensemble.



Le Vert Mont puissance 5

L'Auberge du Vert Mont

1318 Rue du Mont Noir,
59299 Boeschepe
vermont.fr

40 ans de bons et loyaux services, sur les hauteurs des Flandres françaises. Florent Ladeyn a repris l'auberge de ses parents et lui a fait passer le cap du locavorisme intelligent. Génèreuse et talentueuse, sa cuisine y dessine un autre monde, meilleur, tellement meilleur.

Bloempot

22 Rue des Bouchers,
59800 Lille
bloempot.fr

En plein cœur de Lille, 10 ans déjà que le joli pot de fleurs (traduction littérale du néerlandais) piloté en cuisine par la formidable cheffe Florence ne désemplit

pas. Une leçon de convivialité et de maîtrise.

Bierbuik Lille

19 Rue Royale,
59000 Lille
bierbuik.fr

Et si on ouvrait un Estaminet Brewpub dans le centre-ville? Funky street-food flamande et mousses sans reproches, le tout à des prix accessibles à tous. L'essai ne pouvait qu'être transformé.

Bierbuik Béthune

10 Grand Place,
62400 Béthune
03 21 68 09 88
bierbuik.fr

En attendant Dunkerque, c'est dans l'ombre du beau beffroi de Béthune que Bierbuik a fait sa première bouture. Une incursion dans

le Pas-de-Calais avec la même formule punchy, entre frites au maroilles et bières maison.

Klok

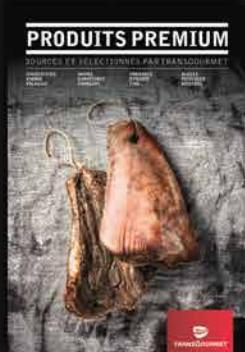
Pl. Rouppe 10,
1000 Bruxelles
+32 2 899 20 22
klokbrussel.be

Le dernier né de l'univers Ladeynien s'affranchit des frontières. Entre la Gare du Midi et la Grand Place de Bruxelles, Klok secoue la capitale européenne, avec aux fourneaux l'excellent Jordan Joubert.



TRANSGOURMET

LA DIFFÉRENCE À LA CARTE !



Découvrez le nouveau catalogue Premium Transgourmet :
700 produits qui donnent de l'identité à vos cartes !

Un concentré de produits rares qui s'adressent à tous les chefs soucieux de proposer à leur clientèle des produits différents : épices, viandes de race, fromages de montagne, charcuteries du Pays Basque, italiennes, espagnoles, produits artisanaux du Japon...

À retrouver en ligne sur transgourmet.fr ou en flashant ce code



Sébastien Tantot L'ombre est la lumière

Prix Révélation Omnivore 2022, Sébastien Tantot tisse depuis trois ans, dans l'Oise, le fil d'un récit culinaire passionnant. Avec l'Auberge à la Bonne Idée, le chef trentenaire invente une cuisine unique et précieuse, hors du temps.

Tout autour c'est une forêt giboyeuse. On y voit passer des cerfs, des sangliers, au ras des étangs des hérons dédaigneux. Sorti des futaies, on entre dans Saint-Jean-aux-Bois sans s'en apercevoir, les contours de l'abbaye tout juste visibles derrière les frondaisons. Chaque jour, Sébastien Tantot vient s'y recueillir, dans la nef de l'église, toujours sur le même banc, face au silence du haut vitrail, sous les voûtes de pierre brute. « *Mon corps est dans l'église, mon cœur est dans la crypte* », dit-il avec cette droiture dont il ne se dépare jamais. On pourrait s'arrêter là. Croire avoir cerné le personnage, moine exigeant et taciturne, cuisinier janséniste. Mais sous l'habit sombre pointe la lumière, celle que laissent passer les fêlures, et un amour intense de la vie, sous toutes ses formes. Qu'il parle des potagers, des ruches ou de

Texte
Peyo Lissarague

Photos
Romain Bassenne





**Ni moderne,
ni traditionnel,
rétif aux tendances
mais avide de
nouveau, à la
fois créateur et
gardien du temple.**

l'équipe de son Auberge à la Bonne Idée, Sébastien Tantot répète un air farouchement joyeux et vivant. Celui d'une intarissable soif de créer, de nourrir, de partager. Et celui d'un rêve, porté dès l'adolescence, d'atteindre les sommets. *« Très tôt, j'ai voulu sortir des HLM où j'ai grandi, j'ai voulu voir le beau. J'ai commencé mon apprentissage dès 13 ans et avec ma première paye – 300 euros si ma mémoire est bonne – j'ai pris le RER D à Ory-la-Ville et je suis allé à Paris, boire un thé au Ritz. J'ai toujours été sensible aux détails invisibles, à l'élégance sans ostentation, à la recherche de la perfection. »*

L'opaque et le transparent

Aujourd'hui, c'est au Baiser Salé, le plus tropical des clubs de jazz de la rue des Lombards, que Sébastien Tantot se rend lorsqu'il passe à Paris. Une autre forme de contemplation, musicale, pour celui qui n'exclut jamais rien et se fout de dérouter, passant d'une partie de Call of Duty à l'évocation d'un tableau de Rothko. La cuisine de l'Auberge est à son image, rétive aux classifications. Il y a bien sûr ce grand menu, contrepoint magistral de technique, où les plats se répètent

avec une intelligence confondante, au-delà de toute facilité gourmande, comme une fugue aux constants renversements. Mais une fois par mois, la salle au décor bourgeois un peu suranné devient le cadre de banquets pantagruéliques, à grand renfort de volailles et de poissons rôtis, tandis qu'à la Table de César, la brasserie attenante, on sert des tartes aux maroilles et des îles flottantes décadentes.

Ni l'un, ni l'autre, semble dire dans ses silences Sébastien Tantot. Ni moderne, ni traditionnel, rétif aux tendances mais avide de nouveauté, à la fois créateur et gardien du temple. Des noms reviennent dans la conversation. Arnaud Lallement, Bernard Loiseau, Florent Pietravalle... pour celui qui fut le chef exécutif de Gérard Passadat à Marseille, le travail et l'intégrité ont plus de valeur que la gloire et la renommée. *« Je ne veux pas travailler avec des stars, mon équipe est constituée de personnes passionnées et humbles. Nous sommes solidaires et chacun est prêt à se donner à fond. L'Auberge a ainsi pu évoluer sans brusquerie, de façon naturelle, par petites touches parfois invisibles. Nous*



avons par exemple changé notre linge de table, toujours en double nappes, en y ajoutant des serviettes munies d'une boutonnière, à l'ancienne. Nous collaborons avec des artistes contemporains pour rénover certaines parties de l'hôtel, mais sans pour autant tout bouleverser. L'Auberge est à mon image, fragile et puissante, c'est un socle, un grimoire où nous écrivons à notre guise.»

Chef de cœur

26 employés et des millions d'investissements portés par ses seules épaules, à 32 ans, Sébastien Tantot sait pertinemment ce que représentent les responsabilités de l'entrepreneuriat. La colère paysanne qui gronde en ce mois de janvier le touche au plus près, tout comme la flambée des prix de l'énergie. *«Nous nous appuyons sur notre réseau local, nous développons des synergies et nous allons même sur les marchés de Senlis et de Compiègne proposer nos vinaigres, nos tartes au sucre et nos goyères au Maroilles. Je ne le dirai jamais assez: c'est ce travail quotidien de toutes les équipes qui nous porte et qui nous permet de continuer à inventer».* Les honneurs et le brouhaha médiatique qui ont fait de

lui la coqueluche des critiques de tous bords le touchent mais le rendent vite circonspect. Il préfère évoquer sa quête d'un nouveau dessert. Une salade de fruits, simplissime, qu'il veut placer en conclusion du repas, et dont il traque la formule idéale, insatisfait. Comment dire le jus? Comment dire le fruit?

On relit alors sous un nouvel œil les mesures complexes du menu. Ce pâté liquide en ouverture, coup de grisou viandard, d'une concentration folle (une extraction de Muché - une terrine de campagne picarde - pressée et servie sous forme de bouillon); les noix de brochet, comme des quenelles sans farine et sans œufs, montées avec le collagène des os de poisson; le diaphane de grenouille, aux airs de sucettes translucide; le vitrail, comme un gargouillou mystique dont les composants varient au rythme des saisons. Une cuisine d'une technicité inouïe, mais qui derrière la rigueur et le perfectionnisme reste celle d'un gamin qui s'amuse.

Est-ce parce qu'il a côtoyé la mort de si prêt que Sébastien Tantot se révèle être une telle source de vie? Son désir de renaître au monde, de regarder en

face la douleur de vivre et d'en faire le moteur de sa générosité, prend sans cesse des allures de clair-obscur.

«Je ne me lève pas le matin en me disant que je suis heureux. Je voudrais l'être un jour pleinement. Trouver le repos. Je suis Sébastien Tantot, je ne suis pas l'Auberge à la Bonne Idée. Il y aura un après, sans doute à Marseille, ma ville de cœur. Mais l'histoire s'écrit pas à pas.» Dans le jardin et dans les potagers de l'Auberge, tout le monde sème et plante, du manioc, des azalées ou des pêcheurs blancs. Grégoire Malardel, l'essentiel second de cuisine, vient murmurer à l'oreille du chef. Le soleil d'hiver se cache un instant derrière un nuage. Dans le contre-jour, Sébastien Tantot rayonne.



MARC MEURIN

« S'il y a bien quelque chose de sacré, ce sont mes livres de cuisine »

Propos
recueillis par
Maryam Levy

Photos
Romain
Bassenne

Double étoilé pendant plus de 20 ans, Marc Meurin fait partie des grands chefs, faiseur de jeunes talents dans l'univers gastronomique du Nord et d'ailleurs. A 71 ans, tout juste retraité depuis la vente du Château de Beaulieu, le chef est intarissable sur son lien à la cuisine et la littérature.

Vous êtes un grand lecteur ?
De grands livres de cuisine, oui ! Un livre c'est personnel, d'autant plus que les trois quarts que je possède sont dédiés par les chefs chez qui je suis allé. Je suis en train de construire une bibliothèque sur mesure pour mettre tous les livres dans la nouvelle maison. Au Château, il y avait une pièce à l'étage où j'avais un meuble de presque 5 mètres de longueur sur plusieurs niveaux dans lequel il n'y avait que des livres de cuisine, que tout le monde pouvait feuilleter. On passe, on en prend au hasard, on prend des idées, on s'inspire - celui qui vous dit le contraire est un menteur. Je les ai tous lus, mais je n'ai plus la même mémoire qu'à 25 ans... S'il y a bien quelque chose de sacré, ce sont mes livres de cuisine. Avec le jardinage, c'est mon seul plaisir.

Vous avez écrit « Recettes de chefs » en 2003, quel regard portez-vous sur cet ouvrage, 20 ans après sa publication ?
Je me dis que ce que l'on faisait

n'était pas trop mal, c'était sympa, les photos sont bien. La commande c'était de faire une cuisine familière. Peut-être qu'aujourd'hui on ferait les choses autrement, mais je suis content en le feuilletant. J'en avais vendu quelques milliers, mais il n'est plus édité aujourd'hui, c'est le dernier exemplaire qu'il me reste. Quelque part, c'est un aboutissement de sortir son livre en tant que chef. Ce n'est pas dit que je n'en écrive pas un autre...

La cuisine ne vous manque pas ?
Honnêtement ? Je vous jure que si. Je m'ennuie, moi la retraite je ne m'y fais pas, j'étais ouvert tous les jours ! Là on a acheté un endroit qui sort un peu de l'ordinaire. Ils sont en train d'installer ma cuisine, le but c'est d'inviter les gens, un genre de table d'hôte avec deux services du midi. Je ne saurai pas quoi faire du matin au soir sinon !

« On en prend au hasard, on prend des idées, on s'inspire – celui qui vous dit le contraire est un menteur. »



Ses 2 livres-clé

Ma cuisine pour vous, Joël Robuchon.

Robert Laffont, 1986
« C'est le livre de mes débuts. J'ai dévoré les livres de Joël Robuchon, je trouve que c'était un génie, j'adorais ce qu'il faisait. »

Le livre de ma mère...

C'est le livre de cuisine que ma mère m'a donné il y a quelques années. Sa sœur lui avait offert pour son mariage en 1952. Il part de tous les côtés, il est dans son jus. En plus elle m'a laissé un mot dedans : « Mon très cher Marc, je te lègue ma bible de cuisine avec laquelle j'ai tout appris. Même la couverture est d'origine, c'était le premier papier peint de ma cuisine, on ne mettait pas encore des fleurs dans les assiettes. Merci d'être resté mon enfant simple et aimant. Ta maman. » C'est génial. Je n'ai évidemment pas appris mon métier dedans, mais il y a un attachement, ça a une grande valeur. C'est avec ma mère que la cuisine m'est venue, je la regardais faire, j'ai beaucoup appris comme ça, et j'adorais ça. Si on devait me demander de n'en garder qu'un, ne cherchez pas, tout est là.

Lille (R)évolution!

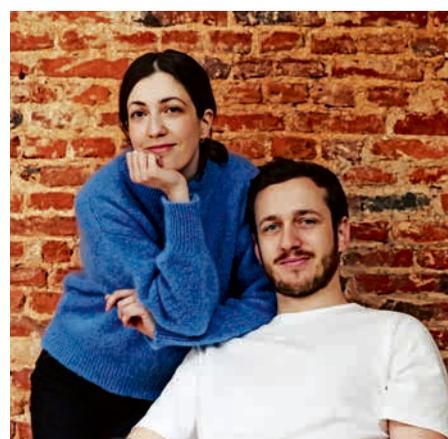
La capitale des Hauts-de-France et sa périphérie directe n'en finit plus de décoller culinairement parlant. Omnivore suit pas à pas depuis une décennie cette nordic movida. Voici 5 adresses qui mixent créativité, ancrage territorial et touche fusion.



Rozo

34 Rue Raymond Derain,
59700 Marcq-en-Barœul
03 62 27 72 52
restaurant-rozo.fr

Afin de loger tout leur talent, Diego Delbecq et Camille Pailleau ont quitté le centre-ville et se sont installés dans (beaucoup) plus grand à Marcq-en-Barœul. Leur Rozo prend désormais racine entre les murs d'une ancienne imprimerie ripolinée en resto-cathédrale à frontispice de briques rouges. Diego, libre dans sa tête, délivre une cuisine de saison et de percussion, bûcheuse et alerte: trouvaille de champignons, pickles et cresson en entrée ou agneau à la sauce d'herbes sous acides... Mais le menu recèle aussi un grand plat mer-terre: une concrétion d'algues et de légumes crus et cuits, mouillés d'une vivifiante eau iodée, en hommage culinaire à la marée descendante. Une création du chef entièrement végétale car chez Rozo, on mange avec son temps. En dessert, la glace au pollen de Camille vaut à elle seule les 20 minutes de taxi depuis le centre de Lille. Malgré son déménagement, Rozo n'a rien perdu de sa bonne étoile.



Ginko

70 Rue de l'Hôpital Militaire,
59800 Lille
03 20 77 64 03
ginkorestaurant.fr

Une enseigne peut en cacher une autre! Sous le panneau où est encore écrit «Le Vinci», c'est en fait le Ginko de Valentina Giaccobe et Julien Ingaud-Jaubert qui trace son sillon. Un élégant corridor tamisé donnant sur une courette intérieure, où irradie l'énergie placide de Valentina (passée par Rozo) et circule sa cuisine pointue, méticuleuse: Saint-Jacques poudrée de son corail fouetté de kimchi de carotte et bouillon acidulé et poudré de corail; cabillaud comme un camé de nacre, prolongé de salsifis glacés, beurre blanc aux algues; gnocchis plus verts que Shrek à la crème d'algue et salicorne... Avec la même aisance discrète, Julien décoche un impeccable sorbet à la poire sous un fin biscuit à l'amande en dessert. Et comme il a le shakeur sur la main, il prépare aussi des cocktails racés, dont celui à la figue fermentée. Ginko, une belle affaire à suivre.



Par
Aitor Alfonso



Rillons

7 Rue Grande Campagne,
59242 Templeuve-en-Pévèle
03 20 64 25 60
rillons.fr

Rillons... à gorge déployée! En plus d'enjailler le Grand Lille au Witloof, son estaminet du XXI^e siècle, Mickaël Braure a décidé de mettre la barre plus haut dans cette auberge de village décomplexée, à quelques kilomètres du premier. Bois blond, cave à cigares et menu dégustation composent cette nouvelle adresse où l'ex-Top Chef le plus débonnaire de France ajoute la finesse à la bonhomie (et un soupçon d'espièglerie): tartare de langue de bœuf et couteaux servi sur un crane de bovin; filet de sole sur la peau fuselé et illuminé d'un fumet de poissons crémé et lesté de coquillages; filet mignon de sanglier, churros de pomme de terre, chou pak choi et mousseline fumée aux trompettes de la mort; étonnant dessert inspiré du couscous... Voici le chef Braure lancé dans un exercice de subtilité qui lui va bien, mais sans se renier, ni oublier sa devise: «le gras, c'est la vie!»



L'Annexe

613 Av. de la République,
59800 Lille
03 28 52 03 59
lannexe-lille.fr

L'Annexe, c'est le resto des familles aux abords de Marcq-en-Barœul, l'endroit où venir fêter l'anniversaire d'un oncle, l'obtention d'un baccalauréat ou des retrouvailles avec un groupe de vieux copains. Avec ses murs blancs et ses ampoules suspendues, l'établissement d'Alexandre et Anne-Sophie Montois appelle à la bonne humeur et le menu affiché sur l'ardoise fait la part belle au produit et à la générosité. Ce jour-là, ce fut filet de canette, betterave, radis et condiment estragon; ration ogresque d'émulsion de polenta aux lentilles et compotée de pissenlit; généreux mignon de porc, endive, poire rôtie et vieux Boulogne ou plus chic homard au safran. En dessert, la mousse kiwi et gâteau au matcha régaleront l'assemblée avec franchise et simplicité. Le service est attentionné et dynamique. Côté cave, il y a tout ce qu'il faut pour ne pas repartir avec sa soif derrière l'oreille... Cette Annexe est tout sauf accessoire.



La Laiterie

138 Av. de l'Hippodrome,
59130 Lambersart
03 20 92 79 73
lalaiterie.fr

Sur le chemin de l'ancien hippodrome, se dresse ce vestige de ferme laitière réincarnée en restaurant séculaire. Le chef breton Edouard Chouteau est allé à belle école (Le Bristol, le Clarence à Paris) et poursuit son ascension de la haute-gastronomie par la face Nord, installé qu'il est dans les Hauts-de-France depuis trois ans. Dans le salon d'apparat, sa cuisine à toque oscille entre bel ouvrage de tradition et créations originales: crêpe soufflée enchâssée dans une bisque de coquillage et coiffée de caviar malgache; morceau de bravoure en forme de tourte de faisan façon Rossini couverte de lamelles de truffe; okonomiyaki de chou et sauce carbonnade flamande; variation autour du maquereau... A prolonger des desserts lactés du chef pâtissier Benjamin Caunois dont une glace aux gousses de vanille grillées mémorable. Mais rassurez-vous, on ne boit pas que du lait à laiterie: la cave, forte de plusieurs milliers de références, couve parmi les plus prestigieuses bouteilles de la région. Une adresse de cachet pour les grandes et belles occasions.



Marie-Laure Fréchet, lobbyiste en Nord

Par Laurène Petit
Photos Renaud Wailliez



L'œil malicieux derrière ses grandes lunettes rondes, c'est devant sa bibliothèque bien remplie que Marie-Laure Fréchet répond à notre entretien. "Simone, qu'est-ce que tu fais au milieu de mes papiers?" assène la journaliste à son chat un poil trop aventureux. Bien décidée à faire œuvre utile pour son territoire, Marie-Laure Fréchet a réussi avec son association Mange Lille à faire prendre la mayonnaise entre celles et ceux qui font la gastronomie du Nord. Et en tant que "Grande Huile" de la Confrérie de la Frite Fraîche Maison qu'elle a co-créé en 2023, la mayonnaise, ça la connaît.

Tu es arrageoise et journaliste de formation. Quelles sont les raisons qui t'ont amenée à travailler les sujets qui se mangent ?

Je n'ai pas commencé à écrire sur l'alimentation tout de suite après l'École de Journalisme de Lille. J'ai d'abord fait de la presse régionale et j'ai assez vite travaillé pour les pages magazine et les suppléments. J'ai passé dix ans à La Voix du Nord et je me suis occupée de Féminin Hebdo en tant que rédactrice en cheffe du cahier Région. C'est comme ça que j'ai commencé à redécouvrir ma région par l'angle de l'art de vivre. Un peu par hasard, un éditeur m'a contactée pour me proposer d'écrire un livre à propos des estaminets en Flandres. J'ai adoré cette première expérience éditoriale et ça ne s'est plus arrêté: j'ai écrit un guide des restaurants à petits prix à Lille puis j'ai quitté la Voix du Nord en me disant que je voulais écrire sur la cuisine.

Comment est née l'association Mange Lille? Qui rassemble-t-elle aujourd'hui ?

J'ai voulu faire bénéficier mon territoire du renouveau de la gastronomie que je voyais naître, notamment via Omnivore ou le salon Maison & Objet. C'est la rencontre avec Nicolas Verhulst, un foodie ancien du marketing qui a été un déclencheur. On a voulu organiser des événements auxquels on aurait aimé assister et qui n'existaient pas encore. C'était en 2013 et à l'époque on disait: "il ne se passe rien à Lille!" Quand on parlait du Nord, on pensait tout au mieux à la Belgique ou alors carrément aux pays nordiques comme le Danemark qui était en pleine

folie Redzepi (Noma, NDLR). On a fait un premier dîner avec six chefs des restaurants où l'on aimait manger et ça a super bien marché. On a vraiment ouvert la voie, c'était assez inédit de créer un tel collectif de chefs et de producteurs! Aujourd'hui, Mange Lille est devenu un acteur culturel incontournable, la scène culinaire lilloise n'a plus à rougir et je suis très fière du Prix Mange Livre que l'on a développé en parallèle.

Tu es l'autrice de l'Encyclopédie de l'alimentation durable, paru en 2021 chez Flammarion.

S'engager pour une alimentation qui ne détruit pas la planète, ça a toujours été une évidence ?

Ça fait partie de mon propre cheminement, surtout à travers mes recherches sur le pain pour l'ouvrage "Encyclopédie du pain maison". Je m'intéresse de moins en moins à la gastronomie et de plus en plus aux questions sociétales autour de l'alimentation. C'est aussi la jeune génération qui m'inspire! J'enseigne l'histoire du journalisme culinaire pour les étudiants du master Boire Manger Vivre de Sciences Po Lille et c'est mon constat: on est passé des pages Loisirs avec une rubrique assez bourgeoise à des questions fondamentales.

Enfin, tu es devenue une véritable ambassadrice de la gastronomie et des terroirs du Nord. Ça te convient, cette désignation ? Est-ce réducteur ?

Pas du tout! Je suis une lobbyiste assumée de mon territoire. Et plus ça va, plus je me rapproche de mes racines.

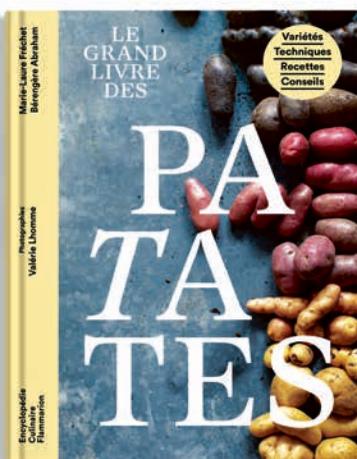
PATATE PELURES

50kg/an

Parce qu'elle est obstinée et un brin monomaniaque, Marie-Laure Fréchet publie le "Grand livre des patates" chez Flammarion.

240 pages pour narrer l'histoire et l'évolution d'un tubercule qui reste la star tricolore : chaque Français en consomme 50 kg par an !

Ed. Flammarion,
photos : Valérie Lhomme. 35 €



TABLES FÉTICHES

Ses trois adresses repères dans les Hauts-de-France :

La Grenouillère
à la Madelaine-Sous-Montreuil

Arborescence
à Lille Croix

La friterie d'Aurèle Mestré
gagnant de la première édition du Championnat du Monde de la Frite en 2023.



Frite monde

En 2023, s'est tenue la première édition du Championnat du monde de la frite à Arras. À cette occasion, Marie-Laure Fréchet a créé et préside la Confrérie de la frite fraîche maison. « J'ai toujours adoré les frites et puis j'ai rencontré Christian Berger (le Président d'Arras Pays d'Artois Tourisme, NDLR).

On s'est dit qu'il y avait quelque chose à faire avec la frite à Arras, étant donné l'histoire de la ville et son lien avec la pomme de terre, grâce notamment au botaniste Charles de l'Ecluse.

On s'est donné la légitimité de s'emparer du sujet et on a lancé cet événement qui a été une très belle fête fédératrice. »

COUP DE COEUR

"Plutôt Nourrir : l'appel d'une éleveuse" de Noémie Calais & Clément Osé
Gagnant du Prix Mange Livre 2023



Mange livre, le prix

Porté par l'association Mange Lille, ce prix récompense chaque année un ouvrage faisant résonner nourriture vivante et savoureux savoirs. En 2022, c'est Marie-Claire Frédéric qui s'est hissée en tête de la sélection, avec son livre "Le miel, une autre histoire de l'humanité". En 2023, c'est donc "Plutôt Nourrir" de Noémie Calais et Clément Osé qui a remporté les suffrages d'un jury prestigieux composé notamment du journaliste François-Régis Gaudry, d'un.e chef.fe installé dans les Hauts-de-France... et de Marie-Laure Fréchet, évidemment !



La meilleure alternative au beurre

Une qualité constante

Un confort d'utilisation
 et de régularité



Un bon goût
 de beurre

POURQUOI PAYER PLUS CHER QUAND ON A LA QUALITÉ ET LE GOÛT ?



103047 - St-Allery Revolution
 matière grasse végétale
 avec 10% de beurre
 Bloc 10kg



206841 - St-Allery Revolution
 matière grasse végétale
 avec 10% de beurre
 Plaque 6 x 2kg



