

— HAUTS-DE-FRANCE —

AU RENDEZ-VOUS DES FINES GUEULES





Florent Ladeyn, chef de l'Auberge du Vert Mont

TEXTE MICHEL FONOVICH PHOTOS JEREMY SUYKER

Balade gourmande dans les Hauts-de-France élevés au rang de Région Européenne de la Gastronomie en 2023. Ancrés dans ce terroir généreux, des chefs engagés écologiquement et socialement reconnectent les gens à la nature en leur servant des plats préparés avec le cœur.

Je cherchais une entrée en matière pour parler gastronomie dans les Hauts-de-France quand mon téléphone a sonné. C'était Fred, un pote de Lille: «*Alors, tu viens à l'anniversaire de François?*» Fallait-il y voir un coup de main du Très-Haut? En tout cas, j'en profitais pour le cuisiner sur le sujet qui m'occupait. «*Gastronomie dans les Hauts-de-France... j'y connais rien, mais il y a le waterzoi, la carbonade flamande, le welsch, le potjevleesch, et puis la bière, et puis les frites, les frites partout avec des sauces grasses... mais, j'aime plus trop les frites.*» Tout mon Fred, ça. Il aime plus trop les frites maintenant. À qui veut-il faire croire ça? En tout cas, il connaît ses classiques: «*Ah, j'oubliais les gaufres! Les gaufres de Méert à Lille. Un délice. De Gaulle s'en faisait livrer à l'Élysée. Je crois même qu'il en mangeait le 18 juin quand il a lancé son appel depuis Londres.*» Oui, Fred a obtenu une maîtrise d'histoire. Ça remonte, mais il a encore de beaux restes et surtout il retient les détails importants. «*Et tu connaîtrais pas un très bon resto par hasard? – Il faut que t'ailles chez Florent Ladeyn. C'est extraordinaire, c'est même plus de la bouffe, c'est un voyage. Et, il y a un putain de service.*» Alors là, il m'épate. Fine gueule le Fred. Il cachait bien son jeu.

Bienvenue à l'Auberge du Vert Mont

Florent Ladeyn, finaliste de Top Chef en 2013, régale la compagnie chez lui dans les monts des Flandres littéralement à deux pas de la Belgique. Ne lui parlez pas de toque blanche, trop académique et elle viendrait ruiner ses audacieux effets capillaires. Sans compter qu'il préfère nettement le noir. Noire,

sa barbe frisant; noirs, son T-shirt et son tablier; noirs, les contours d'un couteau et d'une fourchette tatoués sur ses avant-bras; noirs, les murs de briques de la salle à manger baignant dans un clair-obscur. *Paint it black*, chantaient les Rolling Stones. Ce n'est pas tombé dans l'oreille d'un sourd, mais dans celle d'un fondu de rock. Puis-je vous présenter Florent Ladeyn? Un colosse qui ne dépareillerait pas au Valhalla aux côtés de Thor et Odin, un gars écolo-responsable, aux idées claires et au franc-parler qui aime son pays, son terroir, passionnément. À l'Auberge du Vert Mont (1 étoile Michelin), vous ne mangerez pas de poivre, d'épices, de chocolat, de café. Le chef se fournit localement. La seule exception ou presque, c'est le sel. La chicorée remplace le café. Sur des frites, qui d'autres que le maroilles, décontracté de la croûte, pour prendre ses aises malodorantes? La raviole qui contient de la courge et de la mimolette se déguste avec un kombucha de cynorhodon aussi appelé gratte-cul, mais ça la carte ne le dit pas.

Entre grands hommes

Heureux qui comme Fred en allant à l'Auberge du Vert Mont a fait un beau voyage. Mais sait-il seulement, ce sybarite nordiste, que les Hauts-de-France ont été labellisés Région Européenne de la Gastronomie 2023? Aucune autre région française n'a encore eu ce privilège. Eh, bien non! «*On me cache tout, on me dit rien*», se lamente-t-il. C'est le Général qui aurait été fier. Rappelons qu'en plus d'aimer à la folie les gaufres de Méert, le Grand Charles est né à Lille et qu'il a gardé toute sa

En ouverture: Cayeux-sur-Mer, Bunker de Hourdel



Une terrasse à Lille



Maison Méert

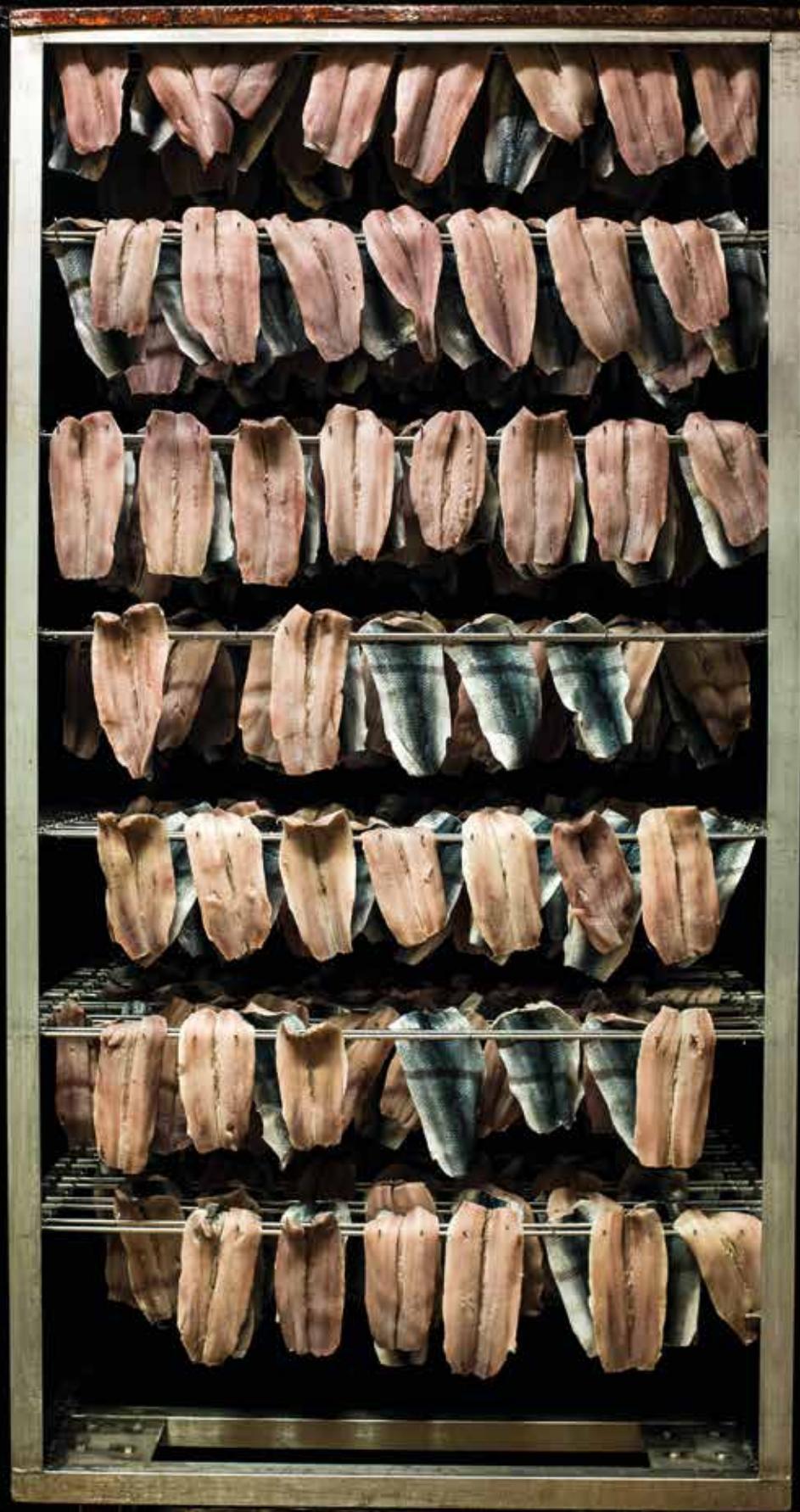
Ah, j'oubliais les gaufres! Les gaufres de Méert à Lille. Un délice. De Gaulle s'en faisait livrer à l'Élysée.

vie un attachement pour la région de ses origines. On lui prête cette phrase : « *Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 246 variétés de fromage?* » Selon les versions le nombre varie, mais avec 246, il est bien loin du compte vu que les Hauts-de-France en produisent aujourd'hui à eux seuls plus de 200 dont le fameux maroilles déjà cité qui détient la seule AOP. Fred ignore aussi – je ne lui en veux pas, il est trop occupé à répéter ses solos de guitare – que ce printemps ouvrira dans la région, à Villers-Cotterêts (Aisne) exactement, la Cité internationale de la langue française. Villers-Cotterêts où François 1^{er} signa en 1539 l'ordonnance imposant l'usage du

français dans les documents administratifs et judiciaires, et où naquit en 1802 Alexandre Dumas. Le grand écrivain connu pour son amour de la bonne chère veilla avant de trépasser à écrire le *Grand Dictionnaire de cuisine*. En avant-propos, il note que « *l'homme reçut de son estomac, en naissant, l'ordre de manger au moins trois fois par jour, pour réparer les forces que lui enlèvent le travail, et plus souvent encore, la paresse.* » Oh, la cruelle servitude! Et de rajouter plus loin, que si des hommes mangent par besoin, lui écrit néanmoins pour l'homme qui mange par gourmandise. Il va sans dire que je m'inscris modestement dans cette veine.



L'Auberge du Vert Mont, à Boeschepe



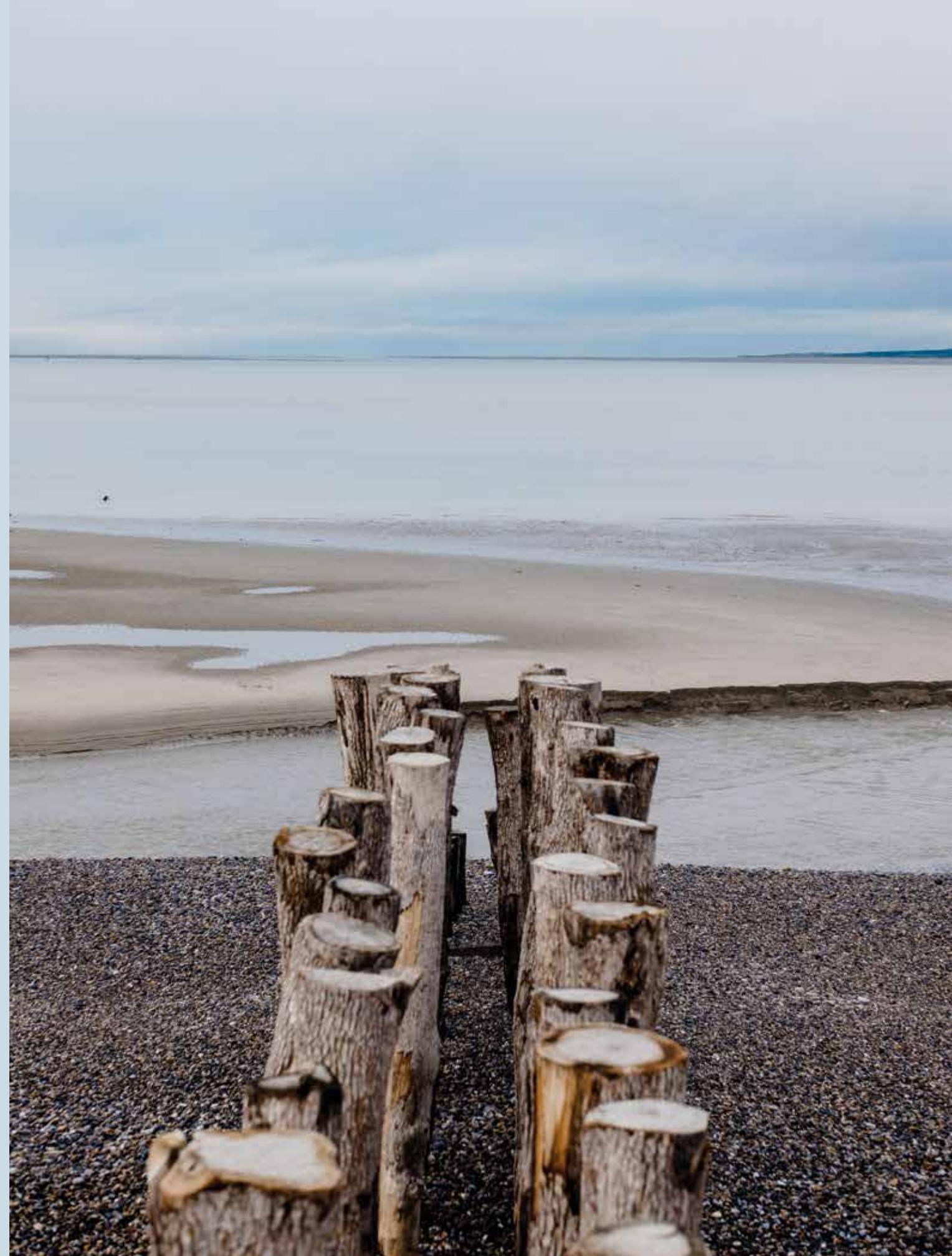
J.C. DAVID, MAÎTRE ÈS SAURISSAGE

Avec les David et leur manie de donner à leur progéniture des prénoms composés, on a vite fait de s’emmêler les pinceaux. À propos de pinceaux, Jacques-Louis a usé des siens pour peindre Napoléon. Jean-Louis préférait les ciseaux. Il s’est taillé une belle réputation dans la coiffure. Jean-Claude n’allait quand même pas être à son tour merlan. S’y connaissant en harengs grâce aux leçons de sa mère, il s’est lancé en 1973 dans le saurissage, l’art qui consiste à saler et fumer les poissons. Bien lui en a pris. Au fil des générations, son entreprise a perpétué des techniques ancestrales qui donnent aux poissons un goût d’antan recherché par les plus fins gourmets. Harengs, haddocks, maquereaux, saumons, tous passent dans les « coresses », des fours à bois traditionnels alimentés avec des bûches et des copeaux de chêne par des maîtres fumeurs. La température est maintenue à 25 °C pendant toute la durée du fumage laquelle varie selon les poissons. On compte au minimum 16 heures pour atteindre le point de perfection. Pour conclure et éviter tout malentendu, rappelez-vous qu’à Boulogne-sur-Mer, le premier port de pêche français, on ne connaît qu’un David. Il se prénomme Jean-Claude et il mise sur son savoir-faire pour vous séduire.



STÈVE LE PHOQUE, NAGEUR ENDURCI

Fin octobre sur la côte d'Opale. À Audresselles, une mer fâchée vient buter contre la plage de galets. Il pleut, il vente, il fait froid. Stève ôte son T-shirt pour être plus à l'aise alors que je m'efforce de conserver la capuche de ma parka sur la tête. Voilà, il est prêt à recevoir dans ses bras Fred, sa compagne qui visiblement n'affronte pas les intempéries avec le même flegme. Clic-clac! Fin de la séance photo. Vite aux abris. Tout a commencé une heure plus tôt au restaurant La Plage où officie la jeune et talentueuse cheffe, Solène Elliott. Dans un coin, un gaillard au visage poupin bien que barbu mange en tête-à-tête avec sa dulcinée. Signes particuliers vu la météo : un short et des tongs. Et si c'était Stève Stievenart dit *Stève le phoque*, le nageur qui a traversé plusieurs fois la Manche à la nage ? On raconte qu'il passe toute l'année dans la même simplicité vestimentaire, quelle que soit la température. Renseignements pris, c'est bien lui. Bien en chair et en os. «*Pour affronter les eaux froides, il faut prendre du gras. Les phoques ne font pas autrement. Une bonne couche de graisse isole et en plus elle améliore la flottabilité. Chaque jour, je mange un kilo de poissons gras : harengs, sardines et maquereaux. Chaque jour en fonction des marées, je nage en bas de chez moi à Wimereux pour m'entraîner. Quand j'ai traversé pour la première fois la Manche en 2018, il m'a fallu plus de vingt heures pour parcourir 81 km. À l'arrivée, j'avais perdu 7 kilos.*» On comprend mieux la nécessité de ce régime riche en graisses. Depuis ce premier exploit, Stève a crawlé dans bien d'autres eaux froides de par le monde. Sa profession désormais : nageur-explorateur comme il est écrit sur sa carte de visite.





Sébastien Pourquet, chef du Saltimbanque

Ici, on ne sert jamais la même chose. La routine, on ne connaît pas. Ce soir, on a démarré avec de la tête de veau, il fallait être un peu fêlé.

Bravo au saltimbanque

À Eaucourt-sur-Somme, Sébastien Pourquet cuisine comme un comédien monte sur les planches pour improviser, avec une bonne dose d'excitation et une grosse envie de surprendre. Notez que le restaurant s'appelle Le Saltimbanque. Ça sonne un peu comme un défi. *« Je suis incapable de vous dire ce que vous mangerez demain. Ça dépend de ce qui arrive. Ça dépend de mes producteurs. Une petite centaine éparpillés dans la région qui travaillent en agriculture biologique, biodynamique ou sauvage. Ici, on ne sert jamais la même chose. La routine, on connaît pas. Ce soir, on a démarré avec de la tête de veau, il fallait être un peu fêlé. En dessert, on préparera des pommes. Pas sûr qu'il y en aura assez pour tout le monde. Les derniers invités auront des poires à la place. »* Récompensé par une étoile verte Michelin qui distingue les établissements pionniers et exemplaires en matière de gastro-

nomie éco-responsable, le chef tient à partager cet honneur avec tous les producteurs et artisans qui bossent avec lui : *« Cette étoile, c'est d'abord la leur. »* Dans ces conditions, un petit bout de l'astre revient à Renée Michon qui fournit Le Saltimbanque en plantes maritimes. Renée, surnommée Reinette, est pêcheuse à pied dans la baie de Somme. Plus de quarante ans qu'elle arpente en se courbant l'estran à la recherche de salicornes (séchées et mouluées, elles sont transformées en sel vert par Sébastien), obiones, asters maritimes... *« C'est un métier épuisant, confesse-t-elle, certains disent que nous sommes les bagnards de la baie, mais c'est un plaisir aussi. Je vis en communion avec la nature et j'adore ça. »* Outre les végétaux, elle récolte des coques et des vers nécessaires aux pêcheurs à la ligne pour enrober leurs hameçons et ainsi berner leurs proies. Toujours le même truc qui marche. Décidément les poissons n'apprennent rien.



La ferme paysanne et biologique Le Jardin des Loufs, Le Douliou



Clémence Raffin, experte en plantes, herbes aromatiques et médicinales, Le Jardin des Loufs

Escale au Verbois

Quittons la mer et filons dans l'Oise jusqu'à Saint-Maximin près de Chantilly où les Hauts-de-France taquinent l'Île-de-France. Au restaurant Le Verbois, Laurent et Laurence Guibet ont laissé leur fils Guillaume prendre les rênes de la cuisine et ne le regrettent pas. Venu juste pour prêter main forte le temps de résoudre des problèmes de personnel, Guillaume n'est jamais retourné à Paris où il peaufinait ses gammes auprès de Kei Kobayashi, 3 étoiles au Guide Michelin. À son père, il demande de se débarrasser des nappes; lui s'occupera du reste. Et 4 ans plus tard en 2021, une première étoile vient briller au-dessus de l'ancien relais de chasse où le papa est sommelier et la maman responsable de salle. «80% de mon travail consiste à trouver le bon produit de saison auprès de mes fournisseurs. À moi, ensuite, de le sublimer.» Bon, on parle, on parle, mais je dois répondre à Fred. «Allo. Bien sûr que je monte à Lille pour l'anniversaire de François. Je ne voudrais pas manquer ça. On va bien se marrer. Il a réservé un resto? Parfait. On va se régaler, mais rassure-moi: il y aura bien des frites?». **AR**



Guillaume Guibet, chef du Verbois

Pratique

En 2023, les Hauts-de-France sont fiers d'avoir été désignés Région européenne de la gastronomie. C'est la première région française labellisée. Le prix est décerné aux régions candidates qui ont planifié une série d'événements mettant en valeur la gastronomie et la culture locale dans le but de contribuer à long terme à une meilleure qualité de vie. On compte 17 restaurants étoilés dans les Hauts-de-France (2 x 2 étoiles, 15 x 1 étoile).

ÉVÉNEMENTS CULINAIRES À NE PAS RATER

Lille Terroir Festival. Il réunit les acteurs régionaux qui font la renommée de la région avec un marché de producteurs 100% locaux, un food court composé de chefs emblématiques et des animations «Le Terroir, c'est la Fête!».
// Date: le 1^{er} avril 2023 au Bazaar St So à Lille.

Dîner des Chefs des Jeunes Restaurateurs Européens. Un dîner unique où six chefs, dont 5 des Hauts-de-France vont sublimer les produits locaux pour un dîner à base de légumes anciens cultivés dans le jardin d'inspiration médiéval du lieu. 200 places.
// Date: le 21 mai 2023 à la Maladrerie Saint-Lazare à Beauvais.

Upernoir. Le festival célèbre la folie créatrice de 40 artisans, producteurs et chefs du pays minier en déclinant le noir dans la cuisine; du fromage de chèvre cendré de noir, à l'ail noir à tartiner...
Le bonus? Un banquet géant au cœur du bassin minier!
// Date: juin 2023

Festival des Bières d'Abbaye. Pendant deux jours, les bières d'abbayes sont mises à l'honneur avec concerts et dégustation au beau milieu du parc de l'Abbaye.
// Date: du 10 au 11 juin 2023 à l'abbaye de Vaucelles.

DORMIR

La Garonde, Berthen (59). 4 chambres d'hôtes douillettes au cœur du mont des Cats. Accueil fort sympathique. Déjeuner solide. L'endroit idéal pour se balader à pied (le GR128 passe dans le jardin) ou à vélo dans la campagne qui vallonne. À 3 km seulement de l'Auberge du Vert Mont.
www.lagaronde.com

Monts et Merveilles, Godewaersvelde (59). Grande demeure de briques rouges avec une tour qui en impose et veille sur un magnifique jardin. 3 chambres d'hôtes confortables, un jacuzzi extérieur, une bière maison avec pour les zythophiles deux ateliers: «biérogologie et dégustation» et «brassage». À 6 km de l'Auberge du Vert Mont.
www.montsetmerveilles59.fr

MANGER

Le Chatillon, Boulogne-sur-Mer (62). Créé en 1950 au cœur du site de Capécure, ce restaurant fut longtemps réservé aux marins et aux dockers. Aujourd'hui, il est ouvert à tous les amateurs de poissons très frais. Attention, le Chatillon ouvre tôt (4h30 ou 5h30) et il ferme tôt (16h30, 11h le samedi).
www.le-chatillon.com

Hôtel de la Plage, Audresselles (62). Combien d'hôtels de la Plage en France? Un paquet, mais un seul a le privilège d'accueillir dans son restaurant, Solène Elliott, une jeune cheffe pétrie de talent qui met en valeur les produits de la côte d'Opale (daurade, lieu jaune, maquereau) et de la région de Saint-Omer (volaille de Licques, bœuf d'Audicthun, escargots de Choquel). On se pâme devant le menu E+P+D à 36 €. Pour prolonger les plaisirs culinaires et balnéaires, on peut réserver l'une des 10 chambres de l'hôtel.
hoteldelaplage-audresselles.com

Nature*, Armentières (59). De père en fils, de chef en chef. Comme tant d'autres, Nicolas Gautier est tombé dedans quand il était petit. Son destin devait s'accomplir en cuisine, mais en empruntant la voie de l'excellence. Amoureux de sa région, il se fait l'ambassadeur de tous les producteurs et artisans locaux auprès desquels il s'approvisionne. Dans le centre-ville d'Armentières, son restaurant (1 étoile Michelin) dispense des ondes zen propices à la dégustation. On vous souhaite un très bon appétit. Menu Houppier à 39 € (midi uniquement).
www.restaurant-nature.com

L'Auberge du Vert Mont*, Boeschepe (59). Voir reportage. Outre sa table plus que recommandable (1 étoile Michelin, 1 étoile Verte Michelin), le Vert Mont propose 5 chambres spacieuses conçues en duplex qui donnent l'impression de dormir sous les toits d'une grange. Menu Expérience à 50 €.
www.vermont.fr

Le Verbois*, Saint-Maximin (60). Voir reportage. 1 étoile Michelin. Menu itinéraire à 58 € (midi uniquement).
www.leverbois.fr

Le Saltimbanque, Eaucourt-sur-Somme (80). Voir reportage. Outre sa table d'exception (1 étoile Verte Michelin), le Saltimbanque propose 2 chambres cosy dans l'Auberge du Moulin, délicieux refuge où l'on peut envisager avec sérénité un week-end en baie de Somme. Menu Glaner à 50 €.
www.lesaltimbanque.fr

DÉCOUVRIR

Saurisserie J.C. David, Boulogne-sur-Mer (62). Voir reportage. Produits disponibles sur la boutique en ligne.
www.jcdavid.fr

Le jardin des Loufs, Le Douliou (59). Ferme paysanne et biologique. 1 ha est «cultivé» en légumes et plantes médicinales, les 6 ha restants sont dédiés à la rotation des cultures, la biodiversité et la cueillette vagabonde. Dans une cabane, une balance où l'on pèse ses courses. Il reste après à calculer le prix en utilisant une bonne règle de trois.
www.lejardindesloufs.fr

L'Échappée Bière, Lille (59). Agence spécialisée dans le tourisme brassicole en France et en Belgique qui met en avant le savoir-faire des brasseurs et de toute la filière brassicole. Activités, dégustations, rencontres, visites, séjours... permettent de découvrir la bière artisanale.
www.echappee-biere.com

Brasserie de la Somme, Domart-en-Ponthieu (60). C'est l'histoire de deux ergothérapeutes et un informaticien qui après avoir suivi une formation brasseur à Douai ont créé leur brasserie où ils peuvent déployer sans entraves leur créativité. Visite de la brasserie le premier samedi de chaque mois à 17h (5,90 €).
www.brasseriodelasomme.fr

PLUS D'INFOS

Site officiel Hauts-de-France Tourisme:
tourisme-en-hautsdefrance.com

Site Hauts-de-France «Région européenne de la gastronomie 2023»:
gastronomy.hautsdefrance.fr

Site des week-ends sur mesure entre Lille et Paris:
weekend-hautsdefrance.com



Nicolas Gautier, chef de Nature



Solène Elliott, cheffe de l'Hôtel de La Plage



Mathilde et Manu, Brasserie de la Somme