

# LES TRÈS HAUTS FOURNEAUX

## Perrier-Jouët Belle Époque Cocoon

La maison propose un nouveau coffret écoconçu destiné à ses cuvées millésimées. Outre son poids de seulement 49 grammes, ce nouveau coffret est fabriqué à partir de pulpe de papier et de sarmants de vigne, dans un souci de recyclabilité et de circularité. C’est une nouvelle illustration des efforts de la maison Perrier-Jouët pour limiter autant que possible, à chaque étape de l’élaboration de ses champagnes, l’influence que ses activités ont sur la nature. [perrier-jouet.com](http://perrier-jouet.com)



PERRIER-JOUET.COM

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DINHVAN.COM

## Printemps en couleurs chez Dinh Van

La collection iconique de la maison Dinh Van se pare de pierres de couleurs et propose des pendentifs parfaits pour l’été. Corail, chrysoprase, malachite et lapis-lazuli sont présentés sous forme de bille mobile tournant autour d’une tige. Ceci est également un rappel de la prouesse technique utilisée pour la bague Deux Perles créée en 1967 pour Pierre Cardin, aujourd’hui exposée au musée des Arts décoratifs à Paris. [dinhvan.com](http://dinhvan.com)

## Double Serum de Clarins

Le numéro 1 des sérums anti-âge se décline en version légère. La texture délicate et confortable de Double Serum Light Texture offre une sensorialité exceptionnelle à l’application. Elle glisse sur la peau pour s’y fondre aussitôt et laisser place à un fini peau nue tout en légèreté. Le teint est immédiatement éclatant. Dès sept jours, les ridules sont atténuées, la peau est plus éclatante. En un mois, elle paraît plus jeune, elle est visiblement plus lisse, plus ferme et plus belle. [clarins.fr](http://clarins.fr)



CLARINS.FR



SPOTICAR.FR

## La voiture du futur est déjà chez Spoticar

Être leader de l’occasion en France\*, c’est rendre disponibles dès aujourd’hui les véhicules et les services de demain. C’est vous permettre d’avoir le choix entre 6 000 modèles électriques et hybrides, parmi plus de 50 000 occasions parfaitement révisées. C’est faire le choix de rouler dans des véhicules fabriqués hier pour penser sereinement à demain.

\*Réseau de véhicules d’occasion du groupe Stellantis. [spoticar.fr](http://spoticar.fr)

## Prenons une longueur d’avance sur le cancer

Chaque année, 400 000 nouveaux cas de cancers, tous types confondus, sont détectés et font de cette maladie la première cause de mortalité prématurée en France. Chaque aide, chaque geste, chaque euro sont les bienvenus et nécessaires pour contribuer à la recherche scientifique contre le cancer. Grâce à vos dons, nous pouvons aider les médecins et les chercheurs à lutter contre la maladie. Faites un don sur [vaincrelecanccancer-nrb.org](http://vaincrelecanccancer-nrb.org)



## Les rosettes de Tête de Moine AOP

La fine fleur des plateaux de fromages, sous forme de rosettes « fraîchement raclées », est présentée dans des perles transparentes pour composer ce ravissant écrin au décor printanier, à offrir ou à s’offrir. Un coffret cadeau « prêt à déguster », original et convivial, qui viendra égayer les tables de printemps à l’occasion de repas de fêtes et ravir les papilles des plus fins gourmets. Disponible en deux formats une ou deux sphères, en crémeries et grandes surfaces. [fromagesdesuisse.fr](http://fromagesdesuisse.fr)



## CHEFS Une jeune génération réveille la cuisine des Hauts-de-France, labellisée « région européenne de la gastronomie 2023 »

S’il existait une météo culinaire, elle signifierait un avis de vent nouveau de la Côte d’Opale à la Picardie et de la plaine de Flandre aux forêts de l’Oise. Les beffrois de la Région peuvent carillonner : on n’avait pas vu autant de dynamisme dans les assiettes depuis qu’une nouvelle génération de cuisiniers avait réveillé le Vieux-Port de Marseille, il y a cinq ans. C’est au tour des Hauts-de-France de voir une jeune garde de chefs secouer le patrimoine culinaire régional, d’habitude simple et robotique avec ses carbonades, welshs, maroilles, moules-frites, tartes au sucre et autres.

Ces nouveaux arrivants se montrent vifs et décomplexés pour se réapproprier leur terroir : ils déploient une cuisine moderne, de qualité et d’auteur, évitant les caricatures du folklore régional sans le renier et jouant même d’une belle acidité qui tranche dans cette terre d’amertume et de chicons. On les trouve bien sûr à Lille chez Pureté, Suzanne, le Rouge Barre, Le Braque, La Table du Clarence et Le Cerisier, mais aussi ailleurs : chez Bacôve à Saint-Omer, Nature à Armentières, Empreinte et La Laiterie à Lambersart, Rozo et Saisons à Marcq-en-Barœul, Arborecence à Croix, La Plage à Audresselles, l’Auberge à la bonne idée à Saint-Jean-aux-Bois, Rhizome à Compiègne, Schorre à Saint-Valéry-sur-Somme, l’Auberge de Monceaux non loin de Beauvais...

« C’est cool de les voir arriver : on commençait à s’ennuyer », rigole

Florent Ladeyn, l’inépuisable chef de l’Auberge du Vert Mont à Boeschepe, du Bloempot et du Bierbuik à Lille, qui s’apprête à ouvrir à Béthune, Marcq-en-Barœul et Dunkerque. Ce chef engagé, qui revendique son « terroirisme », a ouvert la voie en donnant une autre image du Nord à Top Chef en 2012. Lui et l’étoilé Alexandre Gauthier (voir ci-contre) sont les précurseurs de cet engouement, chacun dans son style. « Avec Alex, on a essuyé les plâtres et montré que c’était possible, que le Nord a une identité réelle, avec tout à portée de main : les producteurs, les pêcheurs, les éleveurs... Un jour, Joël Robuchon m’a dit : “Ah, vous êtes dans le Nord, ça ne doit pas être simple.” Au contraire : ici, c’est le centre de l’Europe donc... le centre du monde ! »

**« Ici, nous n’avons pas la pression, car il y a presque tout à inventer »**

Damien Laforce

Résultat, en 2022, le très pointu festival Omnivore s’est installé au Touquet et, un an plus tard, les Hauts-de-France sont désignés « région européenne de la gastronomie ». « Ce label nous permet de retrouver une légitimité car nous sommes vite caricaturés, explique Alexandre Gauthier. Il y a vingt ans, j’ai vu les talents partir à Paris et sur la Côte d’Azur, mais ils reviennent avec des convictions et projettent leur avenir sur ce territoire. » Avant Gauthier et Ladeyn, il fallait remonter aux années 1980 pour trouver des chefs d’envergure : Marc Meurin, le « Bocuse du Nord », à Busnes, Benoît Bernard à Lambersart, et des institutions lilloises (À l’huître, le Sébastopol



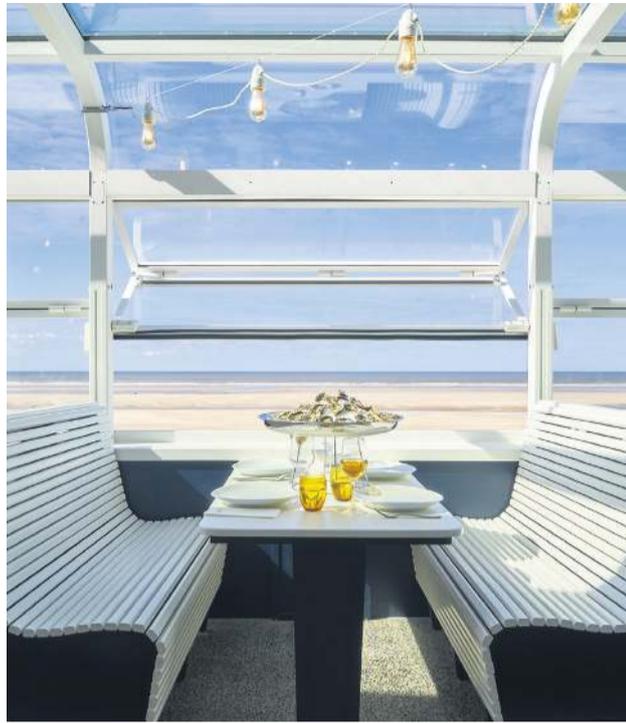
de Ghislaine Arabian, Le Flambar...) qui ont doucement périclité.

« C’est simple : notre génération sort de chez “Papy” Meurin, Bernard ou Gauthier », rigole Camille Delcroix, 33 ans, chef de Bacôve à Saint-Omer. Après sa victoire à Top Chef en 2018, le natif de Valenciennes a niché son restaurant dans le pays du marais audomarois (Pas-de-Calais) où, avec sa femme Carla, il invente une cuisine rassembleuse, locale et canaille, grâce à une dynastie familiale de neuf générations de charcutiers. En témoigne son frito de langoustines et raviolis de boudin noir, un mariage terre-mer impeccable, uni par les liens de la crème de céleri.

« Je le dirai toujours : Saint-Omer, c’est le paradis », se réjouit-il. Son terroir fertile se retrouve dans l’assiette avec des carottes et des champignons de Tilques (à 5 kilomètres), des herbes locales... Il s’approprie aussi les symboles régionaux, comme un malicieux amuse-bouche de moules-frites ou une trilogie de maroilles régressif en beignet, vif et frais en croustille, et même doux en chutney et pain d’épices. « Dans le Nord, nous avons cette étiquette de welsh et de carbonade, la réputation de gens sympas qui mangent des moules-frites le samedi soir. Eh bien, tout est vrai ! sourit-il. Ce serait dommage de ne pas faire de clins d’œil à nos plats typiques : on n’imagine pas non plus Lyon sans saucisson brioché ! »

Contrairement à la capitale des Gaules, où la tradition de la grande cuisine bourgeoise peut être pesante, le Nord semble affranchi de tout stress lié à l’héritage gastronomique. « Dans cette Région, nous n’avons pas la pression, car il y a presque tout à inventer, alors nous nous faisons plaisir aux fourneaux », confirme le chef Damien Laforce, qui déploie au Braque, à Lille, une épatante cuisine engagée de chasseur-cueilleur, tout en sauces et bocaux végétaux. Son menu de saison est sans faute : pâté

# Plaisirs Gastronomie



De gauche à droite, Damien Laforce et ses plats au Braque (Lille). Diego Delbecq au Rozó, à Marcq-en-Barœul (Nord).

Le restaurant Sur Mer d'Alexandre Gauthier, à Merlimont (Pas-de-Calais).

FLORIAN DOMERGUE ; PIERRE LUCET-PENATO ; MARIE-PIERRE MOREL ; PHILIPPE MARTINEAU

chaud de gibier, ravioles de cochon, jus de veau et cèpes de septembre, saint-pierre au pesto d'herbes... Né à Bailleul, dans les Flandres, il a développé cette sensibilité au terroir chez ses grands-parents à la campagne avant de vivre ses « plus belles années » auprès de Florent Ladeyn et de s'inspirer aussi d'un autre chef exemplaire : Sébastien de Laborde, qui cuisine son potager et sa basse-cour à La Cour de Rémi, à Bermicourt.

Ce sont aussi les souvenirs d'enfance qui ont mené Diego Delbecq, ancien de chez Marc Meurin et Christophe Saintagne à Paris, à « absolument revenir ici ». Avec la pâtissière Camille Pailleau (Plaza Athénée), ils ont confirmé leur étoile Michelin dans leur nouveau restaurant, une ancienne imprimerie à Marcq-en-Barœul. Ils y concoctent des mets de grand caractère : un lieu au vinaigre de bonite, coques et couteaux ; une huître veau et wasabi ; une saint-jacques crémée aux agrumes et une autre hachée, inspirée du « filet américain » local (tartare de bœuf-mayo) : « Je veux raconter l'identité du Nord dans ma cuisine sans me perdre dedans : revisiter les harengs du festival de Dunkerque, les terrines des montagnes noires, la tarte au sucre... et pourquoi pas le burger aux oignons et sauce biggy qu'on mangeait en sortant de boîte en Belgique ! »

On peut aussi cuisiner le Nord sans y être né. Édouard Chouteau, Nogentais élevé en Bretagne, a entrepris de réveiller La Laiterie, à Lambersart, déchue depuis le départ de Benoît Bernard en 2012. Après un parcours parisien étoilé (chez Gagnaire, Frechon...), le chef revendique une cuisine gastronomique en menus dégustation : « Je voulais réhabiliter le repas gastronomique à La Laiterie en mettant la Région dans l'assiette, pour dire : "Bienvenue dans le Nord !" » Son menu terre-mer revisite avec panache le hareng, la saint-jacques de Boulogne, le pigeon-coquillages, la tarte au maroilles et un fondant au chocolat addictif... Le tout aurait mérité un salut du guide Michelin, comme beaucoup de ces jeunes cuisiniers. Qu'importe, les jeunes étoiles du Nord ont déjà tout compris des liens qui unissent la terre et le ventre. ●

CHARLOTTE LANGRAND

## L'étoilé du Nord

**EXCLUSIF** Alexandre Gauthier nous présente Sur mer, son cinquième restaurant, qui ouvrira la semaine du 17 avril sur la plage de Merlimont

Il est comme un capitaine de navire qui scellerait un pacte avec les embruns. Un chef de cuisine façon chef de bord, qui ouvrira la semaine prochaine son nouveau restaurant, que l'on qualifierait rapidement de « bord de mer » s'il n'était pas davantage : le nouvel établissement d'Alexandre Gauthier se tient, seul et droit, les pieds littéralement dans l'eau, offert selon la météo à la beauté de l'estran ou aux caprices de la mer.

Situé à Merlimont, une station balnéaire de la Côte d'Opale au charme désuet, avec ses résidences secondaires aux volets clos, cet heureux événement est un beau bébé de 60 couverts en intérieur et 60 à l'extérieur, au look estival bleu, blanc, jaune et aux arrondis style années 1950. Baptisée Sur Mer, elle est la cinquième adresse d'un chef ancré dans son territoire et grand ambassadeur de la cuisine du Nord.

En ce jour de grande marée, en inspectant sa verrière insubmersible, le chef doublement étoilé regarde les vagues avaler la plage et lécher les pieds du restaurant. Des photos de tempête prises par l'ancien propriétaire le montrent chahuté par l'écume, mais, pour l'heure, le toit-terrasse est baigné de soleil. Au menu, dans dix jours : poissons du coin (pêchés depuis Boulogne-sur-Mer), coquillages et fruits de mer. Le chef sort le grand jeu marin, qu'il fantasmait depuis longtemps : « Il n'y a pas d'autre resto de plage situé comme ce restaurant, explique-t-il. Mais ma première motivation, c'est qu'il n'y avait nulle part où manger de bonnes moules-frites sur cette côte. Je voulais m'y coller ! »

Alexandre Gauthier ne saurait s'en tenir à ces seuls mollusques, emblèmes de sa Région. Le cuisinier hypercréatif a bien sûr eu d'autres idées pour mêler plats populaires et modernité : « Je veux éviter le "folklore culinaire" du Nord en mélangeant l'iode à d'autres saveurs : on pourra

assaisonner les fruits de mer avec de l'orange, du piment, de la sauce soja... J'ai besoin de modernité, qu'un cabillaud vapeur puisse être accompagné d'une sauce vierge adaptée à la saison, fruitée ou infusée. Et je veux proposer du poisson cru. » Les entrées seront à partager : beignets d'encornets frais, tarama maison... Côté plats : des fish and chips de cabillaud, de haddock ou de poule, une oursinade, de beaux poissons, des huîtres en ragoût ou à la pièce, fraîches ou grillées au barbecue,

et un plateau « tour de France des huîtres » avec une saint-vaast, une pleine mer, une cancale...

« **Retisser du lien entre nos terroirs** »

Avec ce resto de poissons, le chef a fait le choix de s'établir encore plus profondément dans sa Région et de s'attaquer à un style de cuisine locale différent de ses quatre autres restaurants : depuis vingt ans, il est déjà présent à La Madelaine-sous-Montreuil, où il déploie à La Grenouillère

une expérience gastronomique et artistique auréolée de deux étoiles Michelin ; à Montreuil-sur-Mer, il a ouvert la rôtisserie Froggy's, le bistrot Anecdote et le café populaire Grand'Place... Chez lui, haute cuisine d'auteur et plats populaires du Nord s'expriment chacun dans un écrin différent. « Il faut continuer à retisser du lien entre nos terroirs, estime-t-il. J'ai grandi avec cette plage et c'est beau de la retrouver ainsi, dans un développement raisonné et raisonnable. Un restaurant à l'autre bout du monde, ça ne m'intéresse pas. »

Cette expansion durable permet au chef de conserver cette acuité qui est devenue un modèle dans la Région : on peut être un étoilé affranchi et réinterpréter en parallèle les plats typiques du coin. « J'aime définir un sujet précis pour un nouveau restaurant et décortiquer tous les moments du repas. Si je ne devais penser que "haute cuisine, avant-gardisme et Grenouillère", je m'userais. Il faut se nourrir de différents projets, rester en mouvement et être une locomotive pour les autres. » Voilà pourquoi il se permet une petite mise en garde à l'attention des jeunes chefs : « Il faut savoir prendre le risque de déplaçer, ne pas se contenter de servir des assiettes confortables à une clientèle d'habitues sous peine de devenir de vrais "restaurants de province". » ● **C.L.**

à demain

# GRAND PRIX

poésie

# RATP

Présidente du Jury | Jeanne Cherhal

Du 15 mars au 18 avril 2023

Pour voir votre poème affiché,  
participez sur  
[ratp.fr/grandprixpoesie](http://ratp.fr/grandprixpoesie)

france•tv
Lumni
WJ Poésie Gallimard
PILOT
thac
J'AI MEUR
JE BOUQUINE
LIRE
JDD
inter