



Photo DR

Neia Charlet

Depuis un an, elle officie aux fourneaux du Mamaz à Lille. Brésilienne d'origine, cette amatrice de grillades donne du peps à ses assiettes.

Faut-il être gourmande pour être cuisinière ?

Je ne sais pas, mais c'est mon cas. Dès cinq ans, j'ai pris l'habitude de goûter ce qu'il y avait dans l'assiette des autres. À Salvador de Bahia, où je suis née, le repas se vit comme une fête. J'y ai tenu un restaurant dans le quartier historique de Pelourinho. Je préparais des buffets, les clients mangeaient au poids du churrasco, ces grillades de viandes rouges typiques du Brésil.

Le Mamaz est-il un restaurant brésilien ?

Non. Bien sûr, la carte y fait clairement référence, comme en témoignent les beignets à base de poulet, de bœuf, de maïs, de crevettes et de fromages. Mais je vais vers d'autres contrées. Je propose ainsi du bœuf Stroganoff (Russie) ou des burgers que je travaille façon kefta, comme on le fait au Maroc. C'est à dire avec de la coriandre, du cumin, de l'huile d'olive et du paprika. Si vous cherchez bien, vous trouverez même des plats français telle l'entrecôte et sa sauce au maroilles.

En quoi cet établissement vous ressemble-t-il ?

Le nom Mamaz renvoie à toutes les mères nourricières du monde. Comme elles, j'aime cuisiner pour ceux que j'aime. J'y mets donc toute mon expérience. Jusque dans mon gâteau renversé aux pommes caramélisées ou dans une bouchée de gâteau à la patate douce._

Le Mamaz, 80, rue Brûle-Maison, Lille. Ouvert du lundi au vendredi midi, du mercredi au samedi soir. Menus : de 8,80 € (midi) à 13,90 €. Tél. : 03 20 39 40 49. www.mamaz-restaurant.com

Texte : Joffrey Levalleux

resto

Big Fernand

Chez les « hamburgé » (des burgers, donc), les mâles dominent. Il y a Victor, Bartholomé, Philibert, Lucien, Alphonse et, enfin, Big Fernand, le papa. Mais on ne peut pas parler de l'Atelier du hamburgé sans évoquer les Fernandines. Ces frites épluchées, lavées et blanchies



Photo DR

qui égayent les assiettes de cette nouvelle franchise franchouillarde venue de la capitale. Car si Big Fernand cartonne, c'est qu'il assume à fond son identité. « Tous les produits sont frais, la viande d'origine française est hachée sur place et toutes nos sauces sont faites maison, y compris la

mayonnaise », souligne-t-on en ces lieux. Ensuite, deux voies s'offrent à vous : soit vous composez vous-même votre hamburgé (3 840 recettes possibles !), soit vous choisissez un membre de la famille. Sachant que vous aurez toujours une viande (bœuf, veau, poulet ou agneau), du fromage (tomme de Savoie, fourme d'Ambert, chèvre), parfois des légumes (aubergines, poivrons), et un peu de perlimpinpin (ciboulette, estragon, coriandre). Quant aux végétariens, ils pourront se délecter d'un Lucien dans une ambiance chaleureuse. Comme on peut s'y attendre, tout le personnel joue le jeu. La casquette grise, la chemise à carreaux et le tablier d'ouvrier sont de rigueur. Ce qui cadre parfaitement avec le décor rustique (bois, béton, pierres) et le jargon propre au lieu : on ne s'assied pas sur un tabouret, mais sur un cercle vicieux ou un casse-noisettes. Big(re) Fernand !_

Big Fernand, l'Atelier du hamburgé, 1/3, place de Béthune, Lille. Ouvert du lundi au dimanche, midi et soir, le samedi de midi à 22h30 non stop. Hamburgés : entre 11 et 13 € (+ 3 € frites). Tél. : 03 62 23 58 76.

sur le feu

C'est sain !

Des fromages à la coupe, du pain bio, des fruits et légumes alléchants et une kyrielle de références en vrac dont des graines de courges, des baies de Goji et du riz en veux-tu en voilà. Nouvel arrivage dans le Vieux-Lille, BioCbon est un providentiel bout de campagne pour tous les styles. À l'étage, il y a même un rayon sans gluten, un autre réservé aux chérubins ainsi qu'un espace bien-être peuplé de compléments alimentaires et



Photo DR

d'huiles. Forcément essentielles._

BioCbon, 35, rue de la Monnaie, Lille. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h, le dimanche de 10h à 13h. Tél. : 03 28 53 62 63.