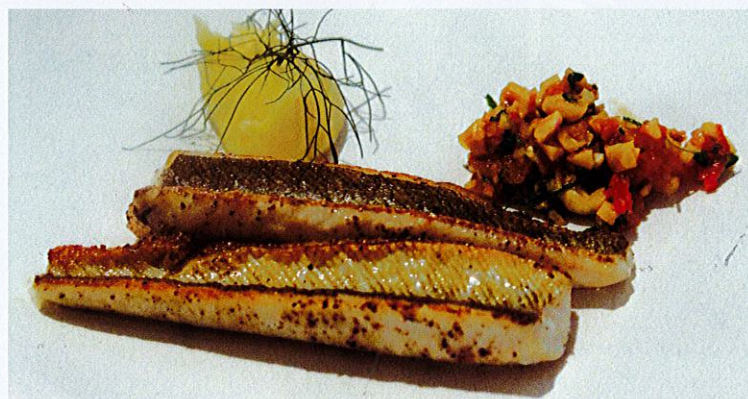


Le goût d'ÉCO121

Comme tous les mois, Didier Nicolas pose son regard indépendant sur un établissement de la région. Ce mois-ci Les Toquées, à Lille



Les Toquées : Benoît Bernard, retour gagnant

L'ancien chef-vedette de la Laiterie, aussi exubérant qu'exigeant, est de retour après une absence de plusieurs années.

Avec une cuisine inspirée.

Benoît Bernard avait quitté la région pour faire un tour du monde après la vente de la Laiterie dont il avait fait le succès étoilé. Il a même failli ne pas revenir après s'être posé un moment à Madagascar. C'est l'opportunité de reprendre cet endroit charmeur qui l'a fait revenir pour « *se faire plaisir et faire plaisir* ».

Les Toquées, c'est une belle salle à manger dans une maison bourgeoise, qui a aussi quelques chambres d'hôtes, en retrait de l'agitation ur-

baine, sur les bords boisés de la Deûle avec vue sur le canal, entre deux terrasses dont l'une fait salon en surplomb de péniches amarrées. Le lieu discret est chic et confortable pour une cuisine qui ne l'est pas moins. Les menus font une part belle à la saison des champignons et sont une aubaine avec, lors de nos visites, sardines, purée de petits pois, fromage frais, combava (petit agrume), suivies de vive rôtie, chanterelles et jus de veau, ou rognon de veau entier nature (dont il faudrait préciser le degré de cuisson) ; poule crème d'ail, chanterelles et ris de veau crème de champignon, pâtes fraîches ; entre les plats commandés précèdent ou s'intercalent généreusement, selon l'inspiration du chef, de véritables petites assiettes inattendues comme ces bandes de croque-monsieur truffé divinement aérien, cette grosse huître légèrement pochée en jus d'étrilles, cette goûteuse émulsion de moules de

LES TOQUÉES, 110 quai Géry Legrand, Lille
Tél. 03 20 00 12 46 www.les-toquees.com
ouvert midi et soir, fermé dimanche et lundi
menu 31 € (déjeuner), 55€ et 65 € (le soir) ; carte 70 €.

bouchot aux œufs de saumon et noisettes, ce filet de maquereau à la cuisson sublime, ou cette très légère tarte au chocolat avant la poire pochée (un peu trop), fourrée chocolat et amande. La carte offre, selon le marché, des viandes d'exception comme une entrecôte piémontaise maturée 21 jours, ou un filet de bœuf limousin, ou encore le fameux bœuf japonais formidablement persillé.

La carte des vins est en cours de renouvellement. La clientèle ne s'y trompe pas, qui a vite investi l'endroit à l'annonce de la réapparition du célèbre Ben (pour Benoît), grand maître à nul autre pareil en matière de cuisson sophistiquée ■ **Didier Nicolas**

