

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
sdurandsouffland@lefigaro.fr
ENVOYÉ SPECIAL DANS LE NORD

Il règne dans le nord de la France une effervescence qui fait plaisir à voir et à manger. Les belles adresses se multiplient, font des petits, de l'Oise au Pas-de-Calais. Les chefs de file les plus connus, Alexandre Gauthier et Florent Ladeyn, sont jeunes (44 et 39 ans), mais ils ont déjà formé des disciples. L'un d'eux se souvient que Joël Robuchon, à qui il annonçait jadis son intention de s'installer dans le Pas-de-Calais, avait lâché, comme on présente des condoléances : « Bon courage... ».

Lille, où Ladeyn avait montré la voie avec son Bloempot, regorge désormais d'établissements hautement recommandables : l'étoilé Rozo est parti s'agrandir à Marcq-en-Baroeul, mais il a été immédiatement remplacé par Purété (étoilé depuis mars). Citons aussi Suzanne, La Table de Clarence, Le Cersier, Bierbuik Bloemke, l'estaminet de Ladeyn pour petites bourses mais grands appétits... Le food-court Grand Scène propose le 9 juin un banquet sauce moderne, avec dix chefs du cru à la manoeuvre. Bref, ça bouge, ça remue, dans la joie et la bonne humeur, au cœur d'une ville au charme inouï et alentour.

À Lambersart, tiens, sorte de plaisant Neuilly septentrional, Empreinte fait partie des pionniers de la contemporanéité. Longée par une rue tranquille, la salle a été rafraîchie il y a peu, avec bonheur. Ismail Guerre-Genton envoie depuis 2016 des créations d'une grande sensibilité que son épouse Inès dépose sur les tables avec son équipe - service souple et précis. Un pain soufflé à l'ail des ours façon cromesquis pose d'emblée la technicité du chef, suivi par une splendide tartelette cresson-pistache. Le menu (visite du 11 mai) déroule sans faux pas un répertoire où le végétal se fait la part belle. Guerre-Genton cultive les acidités avec brio et détermination, de sorte que les papilles ne s'engourdissent jamais. Comme avec cet épatant méli-mélo de champignons au garum. Des billes de tapioca jouent au caviar dans cette assiette bluffante aux saveurs riches et aux textures étudiées.

On part ensuite à la mer avec un assemblage radis, bulots et huîtres : radis-radeaux nageant sur une écume iodée, coquillages planqués sous la surface, là encore rien à dire sinon que c'est délectable. Idem avec l'asperge verte légèrement brûlée pour l'amertume subliminale, sa purée d'orties en coussin doux et une poudre de poule séché pour la cravache animale. Le tronçon de lieu jaune mûré dix jours, mais sacré de rhubarbe et 'un lait de lieu» obtenu par cryogénéisation. On est là dans la brutalité assumée des goûts et sensations, une esthétique revendicative que vient tempérer la surprise d'un artichaut (du coï) en beignet, soja, raifort et sauce à base des foins brûlés. Cet « arch'tichaut » crée une rupture fûtée dans le menu, avant l'acmé d'un pigeon au barbecue, crosnes fermentés - qui produisent un étonnant fumet de parmesan - et jus corsé, assiette de très haut vol. Au dessert, le chef déroute encore avec un étourdissant sortilège bourgeois de sabin-sabayon au lait givré. Coniquement sous-notée par les guides, Empreinte est une grande table, qu'on se le dise.

Arborescence a eu plus de chance, étoilée moins d'un an après son ouverture à Croix (vingt minutes de Lille). Félix Robert - formé à La Grenouillère d'Alexandre Gauthier - et sa compagne Nidta accueillent dans une ancienne usine transformée en salle lumineuse et fleurie avec vue sur la cuisine. Quelle chance de voir éclore un futur (très) grand, jeune homme d'allure timide mais qui ne l'est pas une fois au piano ! Félix le chef propose ni plus ni moins qu'une autre manière de manger des produits connus comme le loup blanc : ris de veau, langoustine, homard - on l'attend sur le hareng et le chicon. Il a de la sauce une conception à lui. L'influence singulière de son mentor se fait sentir dans les intitulés, les dressages, des gestes acquis à La Madelaine-sous-Montreuil, mais Robert ne singe pas Gauthier, il le prolonge à sa façon. Il y a quelques maladresses touchantes - trop de fraises avec un saint-pierre surcuit de quelques secondes, une « carapace » de homard comestible qui se détrempe trop vite dans l'extraordinaire sauce orange sanguine-coriandre vietnamienne - mais elles mettent en lumière, par contraste, l'envergure générale du repas. On est cueilli, au fil des assiettes, par une succession de fulgurances. Ce « fossile d'encornet », disque de



À gauche : Inès et Ismail Guerre-Genton (Empreinte).
À droite : Damien Laforce (Le Braque).

LILLE AUX TRÉSORS GASTRONOMIQUES

ÇA BOUGE CÔTÉ TABLES DANS LA CAPITALE DES HAUTS-DE-FRANCE ET SES ALENTOURS, QUI S'AFFIRMENT COMME DE NOUVELLES DESTINATIONS INCONTOURNABLES POUR LES GOURMETS.

mollesse posé sur une purée de céleri pour qu'elle ne s'envole pas tellement elle est légère, le tout relevé d'un trait de whisky japonais tourbé qui dope l'ensemble comme autrefois le cordial fouettait les sangs.

Ou cette « eau de langoustine », stupefiante alliance de crustacés crus dans une gelée à peine prise, le tout couronné d'un nuage de biseau. L'iode monte directement au cerveau avec cette assiette d'un autre monde - texture indescriptible de la chair de langoustine que caresse la demi-gelée -, c'est poétique comme une lune vague après la pluie et, en bouche, proche du sublime. Même sensation de plénitude décalée avec l'asperge blanche, coques, sauce noix de coco et combava, où l'acidité de l'asperge se fond dans une douceur de neige exotique et chaude. Les coques fissurent le vibrant monochrome végétal - Soulagés, Rothko, Klein cuisinaient-ils ? - et envoient des giclées d'iode. Suit un ris de veau à la cuisson minimaliste escorté de riz soufflé et d'une farandole d'herbes : osé, immense. Puis un morceau de bœuf et son condiment fait (haricots noirs, piment, ail), tour de force carné. Deux desserts ce soir-là. Un beignet cacahuète-verjus-citronnelle gourmand comme un cannolo sicilien revisité. Surtout, une « orchidée » vanille, galanga, sorbet thé au jasmin et chlorophylle de persil. L'énumération donne une impression de complication ; la dégustation de ce dessert exceptionnel vous projette, au contraire, dans des arômes de bonbons

d'autrefois, une douceur ineffable. Au paradis ?

Dernière étape, en plein cœur du Vieux-Lille. Damien Laforce, 27 ans, chef moustachu à l'œil impertinent, a appelé son restaurant ouvert l'an passé Le Braque, non pas en hommage au cubisme mais à son chien, Marcel. Murs de briques, trophées de chasse - nous allons y venir - ambiance joyeuse, sonore (qui ne dérange pas Marcel), clientèle de trognons et bedaines, cuisine ouverte, service enjoué sous la houlette de Fabien Fauchoux. Le chef ne chasse pas sans son chien. Il est excellent saucier, fabrique lui-même sa charcuterie, ne sait pas envoyer d'assiettes mollas-sonnes. L'exquise petite tartelette oignon-sabayon à la bière des mises en bouche démontre que Laforce est un véritable technicien. Il sert les asperges blanches enroulées d'une ventrière de porc maison, parsemées de fleurs de moutarde et escortées d'un jus corsé. Mazette, qu'elles sont bonnes, ces flamberges flamandes en fourreau de cochon, avec une brunissoise asperge-ventrière pour la mâche !

Les ravioles vertes à la ricotta dans leur consommé de lapin (miam!) ont rempli leur contrat quand déboule le bar mariné aux herbes printanières, sauce hollandaise à l'estragon. Et nous voilà qui redécouvrons le plaisir des classiques du répertoire avec cette hollandaise gourmande, nappante, goûteuse, qui enveloppe le poisson sans le noyer. C'est l'heure du morceau de bravoure : un pâté chaud « retour de chasse » (lièvre, chevreuil, foie gras) jus de faon. Feuilletage parfait, acidité relevée par un cordon de blettes fermentées (idée de génie), sapidité puissante avec légère amertume sui generis, sauce de premier ordre... Pour conclure, un baba fraise-oseille d'une belle fraîcheur, avec opaline poivrée qui laisse un goût de trop peu. Damien Laforce convainc dans le registre bistrannique. Il a, dit-on, plein de projets en tête. Il pourrait, moyennant un réaménagement de l'estaminet en restaurant, s'en aller avec Marcel chasser l'étoile qui n'est pas si loin du Braque. ■

Empreinte, 170, avenue de l'Hippodrome, à Lambersart (Nord). Tél. : 03 20 44 00 21. Menus à 39 € (déjeuner), 78 € et 94 €. Fermé dimanche et lundi.

Arborescence, 76, rue de la Gare, à Croix (Nord). Tél. : 03 20 00 01 82. Menus à 55 €, 80 € (déjeuner), 85 € et 110 €. Fermé lundi, mardi et mercredi (déjeuner).

Le Braque, 45-47, rue de la Monnaie, à Lille (Nord). Tél. : 03 20 04 25 38. Menus à 32 € (déjeuner), 59 €, 69 € et 79 €. Fermé dimanche et lundi.

Félix et Nidta Robert (Arborescence). ARBORESCENCE



OMNIVORE NORD, DEUXIÈME !

Ce n'est pas un hasard si le premier festival Sirha Omnivore Nord a remporté un franc succès, tant il se passe de choses appétissantes là-haut. La deuxième édition aura lieu au Palais des congrès du Touquet-Paris-Plage du 17 au 19 juin. L'idée ? Rassembler pour un moment d'échange, de pédagogie et de gourmandise les acteurs de la remuante scène gastronomique des Hauts-de-France. Les producteurs présentent les merveilles qu'ils attachent à la terre, les pêcheurs chantent la mer qui se mange, les chefs cuisinent sur scène lors de master class. Parmi les nombreux invités de cette année : Tom Truy-Courties, de la formidable Auberge de Monceaux (Saint-Omer-en-Chaussée, Oise), Nidta et Félix Robert, étoiles montantes d'Arborescence (Croix, Nord), Stéphane Bruyer (Ail des ours, Amiens, Somme)... Mais comme on n'est pas (trop) chauvin, on a aussi convié Lisa Roche et Léo Troisgras (La Colline du Colombier, Iguerande, Saône-et-Loire), les Belges Laurent et Vincent Folmer (Couveret Couveret, Louvain) ou Koen Lenaerts et Niki Van Sandt (Nage, Anvers). Comme l'an passé, le parrain s'appelle Alexandre Gauthier. À 44 ans, le double étoilé de la Grenouillère (La Madelaine-sous-Montreuil, Pas-de-Calais) apparaît comme la tête chercheuse en chef de la région. La singularité de son univers et son enthousiasme de gamin (montrez-lui un beau bulot et regardez-le sauter de joie pour peu que le mollusque viennois de Boulogne-sur-Mer) font de lui la figure de proue idéale pour un public Omnivore. S. D.-S.

Du 17 au 19 juin, de 10 heures à 19 heures Entrée : 10 €. Infos sur sirha-omnivore.com