

Le goût d'ÉCO121

Comme tous les mois, Didier Nicolas pose son regard indépendant sur un établissement de la région. Ce mois-ci Le Quai à Lambersart.



« Le Quai » : l'excellence gastronomique au format brasserie

Très belle surprise du chef Scherpereel que son nouveau restaurant Le Quai en bord de Deûle. Une cuisine enthousiasmante, à la technique très sûre, et à prix très abordable. Incontournable.

Sur les bords boisés de la Deûle à l'entrée de Lambersart, le chef Christophe Scherpereel a ouvert début mars, dans un bel immeuble d'angle, son nouveau restaurant d'une cinquantaine de places qu'il appelle modestement brasserie (au sens parisien il est vrai, c'est-à-dire chic et décontracté).

La salle aux grandes fenêtres, au ton kaki qui lui donne une touche personnelle bien venue, n'est pas encore habillée de décorations murales et un rideau de porte est en attente.

On l'a connu au Cheval blanc à Watignies, où déjà Le Point avait loué son brio technique. Il venait de quitter Paris où, après Loiseau à Saulieu, il avait exercé au sein des Meilleurs ouvriers de France de la Tour d'argent, du Bristol, de l'Elysée, etc, et se préparait au prestigieux concours. Le destin familial en décida autrement. Ensuite ce fut L'Esplanade, Au près de mon arbre dans les Flandres, puis le Court debout qu'il créa derrière la Brasserie André, et la Laiterie, qu'il quitta non sans turbulences.

Le revoilà bien chez lui, avec un menu

à prix cadeau (24€ au déjeuner) renouvelé chaque jour au gré du marché. Son talent et son savoir faire de grande classe peuvent se déployer à sa guise et donner grande allure à des produits aussi simples que cette purée de topinambours que l'on aurait crue truffée. Ou cette salade tiède de céleri rave juste cuit qui accompagnait une tranche épaisse de thon bleue à la vinaigrette d'agrumes après un calamar bien saisi comme en Espagne sur une crème de chou fleur. Ou encore ces grosses échalotes rôties pour ce fondant onglet de la collection Evrard, réduction au vin rouge.

Au dîner, le menu passe à 32€ et les tables au pied de fonte sont nappées de blanc, tandis que se redéploie la technique sûre pour ces grosses coquilles saint-jacques à l'unilatérale, transparentes, sur une émulsion de céleri légèrement vanillée ; ou ces pommes (de terre) fondantes qui nécessitent trois cuissons différentes pour servir un quasi de veau, rosé, goûteux, d'une magnifique tendreté.

Pour clore, un baba au rhum délicat, aérien, garni de quelques lamelles de

fruits confits, une petite pomme rôtie ou une tarte au chocolat noir cuite à basse température avec une glace à la poire finissent d'emporter l'adhésion.

Le tout est copieux, gourmand, élégant sans affectation, les produits d'une exceptionnelle qualité servie par un grand savoir-faire.

Côté boissons, Queue de charrue et Moinette à la pression se boivent sans soif ; la carte des vins offre de belles étiquettes de bordeaux (Pape Clément, Poujeaux, Léoville Barton) et des vins plus modestes, bien typés comme le chinon « Pierres chaudes ». Au verre, les propositions, variées, sont intéressantes.

Service détendu et aimable. Il est préférable de réserver sur le site... ■ Didier Nicolas



LE QUAI

lundi-vendredi 11h30-14h, jeudi-samedi 19h30-22h,
F dim/ Menu 19,50€-24,50€ (déjeuner), 32€, carte env 55€
Le Quai, 2 rue Hippolyte-Peslin
Lambersart (métro Bois blanc)
www.lequai-restaurant.fr