

TEXTES SYLVIE LARRIERE PHOTOGRAPHIE THOMAS MUSELET

BIO EXPRESS

1972

Naissance le 15 août, à Lille.

2002

Second de cuisine à L'Esplanade, à Lille, dès l'ouverture du restaurant.

2005

Obtient le prix de « futur grand de demain » décerné par le Gault et Millau.

2006

Décroche une première étoile au Devos, à Mons, en Belgique.

2007

Septembre : ouvre le Carré des sens, à Villeneuve-d'Ascq.

2010

Mai : gagne le prix de la Créativité, à l'occasion du Trophée de la restauration Gilles-Vartanian, qui récompense la gastronomie locale.



MICHEL REUTENAUER

La cuisine à l'instinct

À Villeneuve-d'Ascq, Michel Reutenauer, 38 ans, a installé son Carré des sens. Un mélange de rigueur et de saveurs dans un cadre épuré aux couleurs gris fer. Notre chroniqueur nous a guidés derrière les fourneaux du chef.

L'arrière cuisine est étroite, porte ouverte sur deux minuscules cours pour laisser circuler l'air. Tablier bleu sur la paire, Michel Reutenauer exhibe fièrement ses outils fétiches : un petit Opinel, manche en bois et lame carbure ; un couteau japonais garni de caractères nippons, destiné à lever les filets de rascasse, bar ou dorade, parfois même de viande ; et puis ce long couteau au manche noir qu'il n'utilise plus, mais reste là, bien rangé. Un souvenir de

Gilles Vartanian, ancien chef du Varet à Lille, son maître d'apprentissage, qui en l'espace de moins d'une heure lui a donné le goût du métier. « Le voir prendre un produit et regarder ce que l'on peut faire avec, ça a été une révélation », se souvient Michel.

Testicules de mouton au petit déjeuner

Quand on fouille dans l'histoire familiale, on trouve une grand-mère qui tenait un hôtel-boulevard dans le Gard. Le genre de figures qui vous

Marqué tout, Michel se qualifie d'« enfant de la cantine ». Pas question de manger de légumes, avant que Gilles Vartanian – encore lui – ne lui fasse découvrir au cours de son apprentissage salubres et autres végétaux. Depuis, celui qui, fiché avec l'école, n'a qu'un CAP en poche a fait du chemin.

« Michel mérite d'obtenir son étoile », milite Yannick Hornuez, notre chroniqueur gourmand. « Ce n'est pas un objectif en soi, estime le chef du Carré des sens. Il faut travailler. Si elle vient, elle vient. C'est aussi une question de rigueur sur le dressage, les cuissons, mais nous restons des êtres humains. » Yannick aime ça, son modesto, qui n'est pas un homme de communication. Malgré la simplicité de ce qu'il propose, il arrive à la complexité par une parfaite maîtrise, quand on descendait pour le petit déjeuner, le fourneau en avait mis la graille. Et, sur la table, des testicules de mouton avec des pommes vapeur et de la persillade. « Il faut

manquer bien et naturel. Sa grande qualité, c'est de partir de là », insiste Yannick. Et Michel d'abandonner : « La cuisine doit rester simple, goûteuse. Visuellement, il faut que ce soit beau. Après, les papilles font le reste. Quand je vois dans une assiette cinq, six, sept saveurs différentes... L'homme ne termine pas sa phrase qu'il s'agit d'un grimace.

Se faire plaisir
Son style ? La cuisine classique qu'il aime revisiter, comme ce pavé de bar façon beef, moule, carottes et pieds de veau en croissant, qui il proposait autrefois à Bruxelles, en Belgique. Une cuisine d'instinct. « Découvrir dans son menu « Les yeux fermés » (13 à 65 euros fonction du nombre de plats). Un menu qui change, chaque jour ou chaque semaine, en fonction de ce qu'il y a dans le frigo, de la saison, de son humeur. Et de brader fièrement une cuissette de splendides crepes achetés le matin même. » La

SES BONNES ADRESSES

- **Boulangerie Vandromme**, de Bruxelles, une petite saucisse. Le produit pour ce qu'il est. 22, rue de la Basse, 1000 Louvain-la-Neuve. Tél. 02 35 19 14 40.
- **La Table des Jardins** Une très bonne table qui vient d'ouvrir, selon notre chef. « Un ancien de chez Ducasse. Ici tout est maîtrisé, même son pain. Il faut y aller. » 400, rue de la Chapelle, 1050 Bois-Grenier. Tél. 02 30 57 52 32.
- **Restaurant Au goût du jour** Ici, pas de fracture, un morceau de poisson, un chou

de Bruxelles, une petite saucisse. Le produit pour ce qu'il est. 22, rue de la Basse, 1000 Louvain-la-Neuve. Tél. 02 35 19 14 40.

« Dur, mais juste », aime-t-il revendiquer. Il reconnaît ses coups de gaucelle en cuisine, ne se cache pas d'avoir bûché les fesses de ses apprentis, ou même de leur avoir tiré les oreilles : « Je leur apprendrais leur mère, je ne suis pas riller pour rien. Mais je déteste répéter cinq mille fois la même chose, alors là, oui, je m'énervais. » Et si l'un de ses apprentis le dit « tonique », il préfère rester discret sur les colères du chef. L'autre reconnaît que la collaboration n'est pas toujours facile, mais le qualifie de grand professionnel, admire sa passion

« Quand on descendait pour le petit déjeuner, le fourneau en avait ras la gueule. »

et affiche « sa fierté de travailler avec lui » : « Il donne envie de se dépasser. J'ai appris à rigoler, la fraîcheur des produits... » Entier, chaleureux, Michel est le type chez qui on a envie de l'inviter, de s'installer au large bar du restaurant quand la salle est pleine pour y déguster un whisky, un rhum vieux ou un verre de vin de sa très belle carte. Les plus intimes poussent parfois la porte de la cuisine et s'installent sur un coin de table. En fin too simplectic. ■

Le Carré des sens, 73, avenue de Flandre, 1050 Villeneuve-d'Ascq. Tél. +33 03 20 82 97 97 restaurant@carredesens.be.

À LAUBERGE FLURIE DE SARS-POTERIES

Petite mise au vert
Pour moi, éternel gourmand, Sars-Poteries, au cœur de l'Avesnois, m'évoque pas seulement le musée des souffleurs de verre. Dans ce village perché par la Vallée-Joyeuse et Marbecq, en m'arrêtois volontiers à l' Auberge fleurie. C'est un lieu gastronomique à été repris par un jeune couple, Antony Delplanque (22 ans) et Tania Crepin (23 ans). Au début de l'automne, j'ai pu encore profiter de la terrasse ensoleillée pour goûter un cochon de lait croissant de l'Avesnois avant de fondre pour une crème de pays fourrée, nappant une assiette de certaines notes. Dans le « Menu d'été avec racent du touron » (22 euros hors boissons), on a aussi le chou farci, le chou farci sauté et un chou farci aux morilles, suivi d'un agneau aux pruniaux ou une andoulette-frite. Dernière ligne droite avant les étoiles. **Y.H.**
47, rue du Général-de-Gaulle à Sars-Poterie, fermé samedi midi et dimanche soir. Tél. 03 29 27 67 29 22. www.lauberge-flurie.be.



YANNICK HORNEUZ
Chef professionnel et chroniqueur sur Wéo

La folie des sushis

Faux et usage de faux

Une boulette de riz couverte d'une lamelle de saumon et de sa saucisse à la mode. S'il ne résume à lui tout seul la cuisine japonaise, il est actuellement – avec le maki habituellement roûlé dans sa feuille d'algue (nori) – son ambassadeur le plus démocratique.

Outre leur savoir exotique, ces délicats bouchées ont un argument de poids : à peine plus d'une centaine de calories par portion. L'Occident gourmand de sensations mineures s'en est emparé, n'hésitant pas à le décliner « à sa sauce ». On a vu ces dernières années, commercialisés dans des chaînes malines, des sushis au foie gras (Paris et Sushi), voire des makis au Natella et à la banane (Sakura). Les rayons traiteurs et surgelés des grandes surfaces ont eux aussi leurs baraquets.

Une trentaine de restaurants, sushis bars et congrégie ont vu le jour dans la région. Comme dans le reste de la France, les lieux sont, bien qu'affichent le contraire, ne sont pas japonais, mais chinois ou coréens, optiquement reconvertis. Un univers où le meilleur croustille le pire lorsque sont proposés des produits fabriqués de façon industrielle.

En 2007, un comité d'évaluation a établi un guide national des restaurants japonais. Cette association est en sommeil, sans doute épuisée par la difficulté de la tâche et les polémiques qui l'ont accompagnée. Car l'authenticité sushis s'appuie à la fois sur des critères de qualité des produits (poissons très frais, riz japonais spécial...) et des descriptions du chef : il faut dix ans pour acquérir toutes les subtilités de la fabrication et acquies le titre de *sushiro*. Tous les sushis devraient être utilisés : le saumon, le thon, le maquereau... Le riz ferme sous les baguettes, doit s'abandonner sous le palès. Un bon sushi se prépare « minuscule », de préférence devant le client.

Aloes, le plus sûr moyen de goûter de bons sushis est de se faire à bouche-à-oreille. Akira ou le Jomson à Lille, le Shinjo à Saint-Amann-lez-Fleurbaey, le Nagoya à Douai sont mes bonnes adresses. Mais mon chouchocho est le chef ambulant Tanguy Legrand. Ce passionné, qui a longuement étudié auprès d'un maître japonais, sillonne les routes du Nord-Pas-de-Calais : mercredi et samedi place Verte, à Valenciennes ; jeudi à la ferme du Sart, à Villeneuve-d'Ascq ; dimanche place du Concert, à Lille. Sur son camion, il a inscrit : « Sushis Horitez ».

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND

CA VAUT LE DÉTOUT