

BIO EXPRESS

1976

Naissance le 12 août, à Béthune.

1995

Un an chez Gérard Boyer, Les Crayères à Reims, trois étoiles

1998

Second de cuisine chez Marc Meurin, Le Meurin à Béthune, deux étoiles.

2001

Rachète Le Départ, à Béthune.

2007

Élu Jeune Talent par le Guide Gault et Millau.



TEXTE CHANTAL DAVID PHOTOGRAPHIE THOMAS MUSELET

JEAN-FRANÇOIS BUCHE

La piste aux étoiles

En rachetant le restaurant **Le Départ** en 2001, puis l'hôtel **Amaris** en avril 2010, Jean-France Buche construit sa piste aux étoiles face à la gare de Béthune. Yannick Hornez, notre chroniqueur gastronomique, nous guide dans les cuisines du chef.

Jean-François Buche est sans doute le seul chef de France à afficher un « poisson rouge » à la carte de son restaurant. Une entrée facétieuse qui fait accourir les clients de toute la région jusqu'à Béthune, où le cuisinier a repris **Le Départ** en 2001 : « C'était déjà un très bon établissement. On y mangeait de la grande cuisine bourgeoise. » Lorsqu'il devient propriétaire, Jean-François Buche a

24 ans, son épouse Audrey, 21 ans. Leur premier pari, relooker une surface de 1 300 mètres carrés à leur image, celle d'un jeune couple moderne, foncé et légèrement insouciant. Tous deux passent l'été dans le plâtre et la peinture, Audrey surtout, qui adore la déco, et abandonnera ses études de droit dans la foulée pour diriger le service en salle. Le restaurant explose de couleurs vitaminées : du vert anis sur les murs, un tulle framboise pour

habiller les fenêtres et, sur chaque table, un bronze de Lohé, artiste armentierois. Car Jean-François Buche est passionné de sculpture. Arman, surtout, mais aussi Dalí et César. Audrey court les brocantes, les salons dont elle ramène des vases insolites ou ces verres géants posés sur le bar à l'entrée, où nagent... des poissons rouges. L'espace réservé aux réceptions est audacieusement tendu de poil de vache, dont les tons fondus se perdent dans un

moelleux tapis de sol. Sur le chemin de la salle à manger, le plancher partiellement vitré permet de voir la cave en transparence.

L'apéritif est proposé dans le hall d'entrée où ont été disposés de confortables canapés de cuir. « On se croirait dans votre salon », commente Yannick Hornez, qui apprécie cette ambiance « comme à la maison, mais au top du top ». Et pour notre chroniqueur gastronomique, il serait justice que Jean-François Buche soit le prochain étoilé de la région.

« Ta carte est courte », remarque Yannick Hornez, voulant saluer l'audace d'une carte « qui ne compte qu'une dizaine de plats au total ». Un choix délibéré, répond le chef : « Je

lé servi sur une galette de cèpes, avec un rail de crème de carottes des sables, et une salade de haricots verts extra-fins. » Ou alors... « un duo de saint-jacques, fumées sur crème de potimarron et rôties sur tagine de légumes, avec un filet d'huile d'herbe ».

Nouveau Monde

« Une tuerie ! », analyse Audrey, qui est la première goûteuse de son chef de mari. L'autre tuerie, c'est peut-être « le Nouveau Monde en chocolat pur Caraïbes » : un globe de chocolat au lait craquant qui, sous l'effet d'une douche de cacao brûlant, libère un cœur de mousse au chocolat blanc enrobant une pâte de fruits rouges. Ou, plus simple en

« Comme un musicien, on connaît les accords. On réfléchit, on essaye encore et encore. »

ne mets à la carte que lorsque ça me plaît vraiment. » Et il y a une nouveauté toutes les trois semaines. La découverte du moment ? « Un ris de veau poé-

apparence, des pommes de terre grenailles, délicatement fumées au bois de hêtre : « Il m'a fallu un mois de travail pour réussir à les fumer exactement comme je voulais. Un cuisinier fonctionne comme un musicien. On connaît les accords. On réfléchit, on essaye encore et encore... »,

SES BONNES ADRESSES

• La Ferme Meurillon

« Pour ses légumes, et surtout ses fraises. C'est la cinquième génération de producteurs. Tout est fait sur place. »

Ferme Meurillon, 1333, rue de Lille, à Béthune. Tél. : 03 21 56 09 73.

• L'abbaye de Belval

« Les sœurs trappistines y fabriquent deux fabuleux fromages. L'un nature, l'autre affiné à la bière. »

Abbaye de Belval, 62130 Troisvieux (à quatre kilomètres de Saint-Pol-sur-Ternoise). Tél. : 03 21 04 10 10.

explique Jean-François Buche. Et voici que les insolites patates sont déjà un classique de la maison. « C'est comme la purée de Christophe Hagnerelle ou les pommes soufflées de Christophe Scherpereel... », jubile Yannick Hornez qui aime à ce que les toques de la région magnifient les produits de son terroir.

Pourtant, ici, le chef n'entend pas se brider avec une quelconque estampille régionaliste. Tout comme il revendique une cuisine en constante évolution : « Il y a des modes, les goûts changent continuellement. Là où il y a dix ans je mettais de la sauce, je préfère aujourd'hui sublimer le goût du produit. » Le midi, son menu du marché est à 20 euros. Le soir, le premier prix est une promenade gourmande à 32 euros.

Partout où il est passé, Jean-François Buche a ouvert grand ses yeux et ses oreilles. Chez Gérard Boyer, chef trois étoiles à Reims où il se bat pour entrer dès la fin de l'école hôtelière, c'est le temps des découvertes. Les saveurs : « Je n'avais jamais goûté de coing, j'ai pris un coup sur la tête. » La

technique : « Boyer demande à son équipe un travail au millimètre. » Au Sénat, où il effectue son service militaire attaché à la cuisine de la présidence, il apprend le raffinement et le faste des réceptions somptueuses : « Je m'en suis inspiré pour créer mes langoustines aux grains de caviar et tempura de légumes. » Chez Marc Meurin, où il passe une grande partie de sa carrière, il « apprend tout le reste », et même à diriger une brigade et à voler de ses propres ailes.

Dans la cuisine du Département, Jean-François Buche dirige sept personnes, secondé par Thierry Valentin depuis dix-

huit mois. Chacun a son poste. Le pâtissier est aussi responsable de la cuisson du pain : trois sortes (pain de mie, pain au pavot et pain au cumin) sont faites sur place. Le chef est là en permanence, il s'occupe en priorité des cuissons. Dans cet espace, les pianos modernes tranchent avec le carrelage et le sol vieillots. Refaire la cuisine est un autre projet. Mais avant, il y a la rénovation de l'hôtel voisin, récemment acheté. Ce sera « Le B hôtel ». À terme, treize chambres luxueuses. C'est un autre rêve de Jean-François Buche qui prend forme.

En attendant, dans un bocal posé sur un coin de table, barbotent une poignée de poissons rouges... loin de se douter qu'ils valent déjà de l'or. ■

Le Départ, 1, place François-Mitterrand, 62400 Béthune. Tél. : 03 21 57 18 04.



▲ Yannick Hornez, Audrey et Jean-François Buche.



YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo

Huîtres mutantes À tourner bourriche !

Dans les semaines à venir, nous allons consommer la plus grande partie des 135 000 tonnes d'huîtres produites en 2010 en France. La star des tables de fête cultive sa popularité depuis la préhistoire. Elle a pris des allures de porte-bonheur au XVII^e siècle lorsque Casanova, dit-on, en avalait douze douzaines chaque jour au petit déjeuner, lui prêtant les vertus que l'on sait. Riche en iode, en phosphore, en oligoéléments et en zinc (impliqué dans la fabrication de testostérone comme le savait monsieur Casanova), l'huître est bonne pour la santé.

« Est » ou... « était » ? La question se pose depuis une dizaine d'années. Car sont apparues sur nos tables les huîtres triploïdes, encore appelées « huîtres des quatre saisons ». Lancées comme un ovni par l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), elles ont d'abord séduit les ostréiculteurs par leur résistance aux virus qui déciment les parcs à huîtres une année sur deux. Autre avantage commercial, elles se développent plus vite que leurs sœurs naturelles et ne sont jamais laiteuses. Car l'huître triploïde est stérile, et c'est cette incapacité à se reproduire qui lui procure ses avantages. Pour cela, les chercheurs ont multiplié une anomalie qui existait déjà à l'état naturel : l'octroi d'un troisième chromosome là où, sur la chaîne ADN habituelle, ils vont par deux. Pas un tour de magie, mais des croisements aidés par un peu de chimie. Rien de nocif, soutiennent les scientifiques qui ont obtenu sans souci la caution de l'AFSSA, organisme de sécurité alimentaire.

Mais déjà des voix s'élèvent. Celle des écoles qui craignent à terme pour le patrimoine ostréicole. Celle des gourmets, attachés aux produits naturels. Parmi ces voix... la mienne, qui trouve un peu fort de café ce tour de passe-passe génétique au motif que certains veulent manger des huîtres en été. Mais ce que je trouve plus inquiétant, c'est l'absence d'indications qui permettent de distinguer les huîtres naturelles des autres. Aucune obligation, jusqu'à présent, d'une information laissée à l'appréciation des marchands qui pourront au mieux indiquer « huîtres des quatre saisons ». En attendant des jours plus clairs, je boycotte et me régale d'huîtres plates, osant de temps à autre les grands crus comme les perles blanches d'Utah Beach. Et je ronge mon frein : on nous annonce pour 2012 l'arrivée de moules triploïdes !

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND

ÇA VAUT LE DÉTOUR

BERNARD PATINIER AU DOULIEU

Le roi du boudin blanc

Au Doulieu, commune rurale des monts de Flandre, Bernard Patinier (44 ans) a repris la charcuterie ouverte par sa grand-mère en 1936. Il fabrique toujours « tout à la maison » de façon artisanale et traditionnelle, comme son délicieux lard fumé à l'ancienne, son pâté de foie aux pruneaux, typiquement du coin, et ses saucisses à la pomme de terre...

Une des spécialités saisonnières proposée jusqu'au 15 janvier, le boudin blanc, plat traditionnel des fêtes de Noël depuis le XVIII^e siècle, était généralement servi au retour de la messe de minuit.

Pour Bernard, fabriquer un bon boudin nécessite de la viande maigre de porc et de veau, du lait et de la mie de pain, aucune substance amylacée, un haché fin qui apporte de la fermeté, quelques aromates, et un tour de main exemplaire. Avec son boudin blanc, le charcutier a emporté la mention nationale 2005 de la prestigieuse Confrérie des compagnons du boudin blanc d'Essay, dans l'Orne. **Y. H.**

Bernard Patinier, 43, Grand-Rue, 59940 Le Doulieu. Tél. : 03 28 48 85 08.