

DIDIER BERNARD

Un gourmand en campagne

Originaire du Pas-de-Calais, Didier Bernard a passé la frontière pour ouvrir Les Gourmands, un restaurant gastronomique en pleine campagne wallonne. Notre chroniqueur Yannick Hornez nous guide dans cet établissement étoilé.



BIO EXPRESS

1966
Naissance à Auchel (Pas-de-Calais), le 13 octobre.

1982
École hôtelière à Avesnes-sur-Helpe

1985
Cuisinier au Village gourmand, à Bruxelles

1990
Ouvre Les Gourmands avec Carlo Zecchin.

1996
Une étoile au Michelin.

TEXTE SIGNATURE 1 PHOTOGRAPHIES SIGNATURE 2

C'est une ferme flamande nichée au cœur de Blaregnies. Même pas un panneau pour indiquer que là, dans ce village belge entre Mons et Bavay, un jeune chef de talent s'est associé avec le meilleur sommelier de Belgique. Le restaurant Les Gourmands est installé dans une petite rue, à deux cents mètres de la nationale qui traverse la frontière. Rien ne distingue la bâtisse de ses voisins, propriétés de particuliers, si ce n'est un petit parking de graviers minutieusement ratisés. Ce matin, Yannick Hornez est fier de sa trouvaille : « Du top à la bonne franquette, comme on ne peut en trouver qu'en Belgique. Une cuisine familiale où ce serait tous les jours dimanche et jour de fête. » Également une structure rare pour un étoilé : aux manettes, Didier Bernard, le chef, et Carlo Zecchin, le sommelier, qui dirige aussi la salle. Un restaurant sans employés. Les épouses sont aux fourneaux : Lydia Zecchin s'occupe des amuse-bouche, des entrées et des desserts ; Armelle Bernard seconde son mari pour les plats chauds.

« Exergue-1-Intérieure exergue-1-intérieure intérieure intérieure intérieure intérieure intérieure intérieure »

Le menu d'appel est baptisé « Clin d'œil » où, pour 39 euros (65 euros avec apéritif, vins et café), on déguste en ce moment des escargots avec un crémeux de champignons et lard paysan, une palette de poissons sauce vin rouge, et une poêlée de pommes au sirop d'érable et glace vanille. La carte est un menu tout en délicatesse : craquant de langoustines dans une émulsion tomate et herbes fines, turbot à la réglisse, parmentier de queue de bœuf au caviar, tronçon de crabe céleri beurre fouetté... Mais la passion du chef, c'est la purée. Didier Bernard dit ça placidement, les mains croisées sur le ventre : « Une vraie, comme quand j'étais petit, avec du bon beurre. » Il ne prend pas la peine de préciser que, dans l'assiette, la spécialité de mémé gagne en lettres de noblesse : une pomme de terre écrasée « à l'instinct », pétrie de ciboulette, surmontée d'une lichette de caviar pour accompagner un saumon cru mariné. Un plat fétiche qu'il bâtit de ses voisines, propriétés de particuliers, si ce n'est un petit parking de graviers minutieusement ratisés. Ce matin, Yannick Hornez est fier de sa trouvaille : « Du top à la bonne franquette, comme on ne peut en trouver qu'en Belgique. Une cuisine familiale où ce serait tous les jours dimanche et jour de fête. » Également une structure rare pour un étoilé : aux manettes, Didier Bernard, le chef, et Carlo Zecchin, le sommelier, qui dirige aussi la salle. Un restaurant sans employés. Les épouses sont aux fourneaux : Lydia Zecchin s'occupe des amuse-bouche, des entrées et des desserts ; Armelle Bernard seconde son mari pour les plats chauds.

SES BONNES ADRESSES

• **Le Faitout à Baudour**
Éric Fernez propose une cuisine traditionnelle de qualité. Pour ses croquettes aux crevettes, ses bouchées aux ris de veau. Belle sélection de grillades. Premier menu à 29 euros.
Le Faitout, 1, place de la Résistance, à Baudour (Belgique). Tél. : 0032 65 64 48 57. www.lefaitout-fernez.com

• **Les escargots de ch'Nord**
La ferme hélicicole de l'Avesnois existe depuis 1990. Les escargots y sont élevés depuis leur naissance. Ils sont nourris avec des produits naturels.
Ferme hélicicole de l'Avesnois, 21, chaussée Brunehaut, 59222 Croix-Caluyau. Tél. : 03 27 77 39 07. www.escargot-de-chnord.com

restaurateurs à Frameries en Belgique, lui imposent de les rejoindre, lui confiant la carte des vins. Lorsque Carlo quitte le giron familial, c'est pour le Village gourmand à Bruxelles. Une institution gastronomique aujourd'hui disparue, à la fois traiteur, restaurant, épicerie fine... fournisseur privilégié de toutes les réceptions luxueuses de Belgique, et de ses ambassades, à travers le monde.

Inter ici

Carlo Zecchin y est responsable des achats des vins. Le hasard veut qu'en 1985, il accueille un jeune commis de cuisine de vingt ans son cadet. Didier Bernard a dix-neuf ans, il habite Auchel, près de Béthune. Il est venu à Bruxelles accompagné de ses parents. Entre les deux hommes, le courant passe, et une véritable filiation va s'installer. De cette époque, Carlo Zecchin et Didier Bernard gardent le souvenir de réceptions fastueuses. voire gargantuesques, comme un banquet présidentiel organisé à

Kinshasa (République démocratique du Congo) pour huit cents convives. Didier Bernard en a fait un album photo, et conserve le menu, copieux et luxueux jusqu'à l'indécence : « Nous sommes partis de Bruxelles à une trentaine. Le président Mobutu nous avait affrété un avion. Il y avait tellement de caisses de vins et de produits que nous étions en surcharge. Tout était démesuré. Pour la déco du buffet, nous avons sculpté des panthères de glace, deux blocs d'une tonne. J'ai vu des gens boire du pétros et du goulot... » Le périple est aussi un formidable souvenir

professionnel lorsqu'aux fourneaux, les chefs embarqués s'appellent Alain Passeur ou Bernard Loiseau.

En 1986, le Village gourmand ferme boutique. Carlo Zecchin et Didier Bernard restent en contact. Ils tenteront même ensemble une aventure qui les fait naviguer entre Vaucluse et Belgique : un projet de Relais & Châteaux, et une société de plats cuisinés pour les compagnies aériennes. Tout est prêt, les contrats sont signés et... leur financier s'enfuit avec la caisse ! Dès lors, Carlo Zecchin et Didier Bernard ne compteront que sur eux-mêmes. Ils rachètent ensemble le fonds de commerce de La Fringale, restaurant réputé de Blaregnies dans lequel Didier Bernard a trouvé un nouvel emploi. Ils rebaptisent l'établissement Les Gourmands et commencent à gravir les échelons. Une première étoile en 1996... L'ascension est en route. ■



◆ L'égérie à venir L'égérie à venir L'égérie à venir L'égérie à venir L'égérie à venir L'égérie à venir

ÇA VAUT LE DÉTOUR

PÂTISSERIE ZALEJSKI, À HARNES

Traditions de Pologne

Eric Zalejski fait sa tournée dans le Pas-de-Calais exactement comme le faisaient ses aïeux Édouard et Lucie en 1930. Il sillonne les marchés de la région et tient boutique à Harnes. Chez lui sont conservées toutes les traditions de la Pologne. Ses mackochs, placeks, babkis..., tout comme le traditionnel baranek, de Pâques, sont délicieux. Mais la maison présente d'autres spécialités, telle la gourmande kirschtorte schwarzwälder, ou forêt-noire, une génoise fondante cacaotée, parfumée au kirsch et garnie de griottes. Le gâteau est fourré et recouvert de crème Chantilly légèrement sucrée. Il est décoré de copeaux de chocolat noir.

Boulangerie pâtisserie, 16, rue Charles-Debarge, 62440 Harnes. Tél. : 03 21 20 26 45 ou 03 21 20 05 85. Marchés d'Oignies, Hénin-Beaumont, Liévin, Wingles, Harnes, Somain, Avion, Libercourt, Ostricourt, Douai, Bruay-La Buissière, Lens, La Madeleine, Pont-de-Lageule, Guesnain, Carvin, Dourges, Lille, Méricourt, Mazingarbe, Lens et Vimy.

YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo



Coquille Saint-Jacques Princesse du Nord

Elle orne les vêtements des pèlerins de Compostelle et protège les petons de Vénus sortant de l'eau dans le tableau de Sandro Botticelli. C'est la coquille Saint-Jacques, fleuron de la gastronomie de notre littoral, de Dunkerque à Boulogne-sur-Mer en passant par Étapes. Certes, l'Organisation mondiale du commerce a un peu embrouillé la tête des consommateurs avec sa décision, en 1996, d'élargir l'appellation saint-jacques (et noix de Saint-Jacques) à toute la famille « pecten ». Résultat des courses : la plupart d'entre nous ne savent plus distinguer une vraie saint-jacques d'un pétoncle qui, selon ses origines (Canada, Pérou, Chili, Asie, Australie...) ressemble parfois au premier coup d'œil comme deux gouttes d'eau à sa noble cousine la « pecten maximus ». Donc, première précaution : vérifier la mention !

Puis, privilégier l'achat chez votre poissonnier, en préférant encore la saint-jacques en coquille, qui garantit un produit authentique, la saint-jacques étant jusqu'à présent rétive à toute forme d'élevage. Si l'huile de coude vous fait défaut, la saint-jacques décortiquée vous fera courir plusieurs risques. Le premier est de ne pas vous régaler, car il est fréquent qu'on les laisse barboter dans l'eau pour gonfler leur poids, même si théoriquement la pratique est interdite en France. Ensuite il est probable que si vous optez pour des produits d'importation, on vous offrira en prime des additifs utilisés pour la conservation et une blancheur immaculée. À mon sens, les saint-jacques surgelées frôlent le scandale, victimes de « glazurage », technique qui consiste à les couvrir d'une pellicule de glace, toujours pour augmenter leur poids. Outre la tromperie des consommateurs, elles n'ont aucun goût. Inutile de dire que je ne m'arrête même pas devant les plats cuisinés promettant des saint-jacques façon tata de Paimpol ou de Pétaouchnok.

Encore une fois, je joue la carte régionale en choisissant « nos » saint-jacques, dont c'est actuellement la pleine saison. Je conserve uniquement la noix charnue et nacrée. Je la déguste crue, en carpaccio, simplement recouverte d'huile d'olive, de citron, de persil plat ou de coriandre, avec un peu de poivre blanc et de fleur de sel de Guérande. Je l'aime aussi rapidement poêlée, ou à la plancha, tiède à cœur, deux minutes de chaque côté, accompagnée d'une fine lame de truffe, ou de caviar

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND