

TEXTE CHANTAL DAVID PHOTOGRAPHIES THOMAS MUSELET

BIO EXPRESS

1970

Naissance à Villeneuve-d'Ascq.

2000

Ouvre le 180, à Tourcoing.

2002

Rachète La Laiterie, à Lambersart. Succède à Ludovic Vantours.

2006

Obtient une étoile au Michelin.



# BENOÎT BERNARD

## Le grand méchant doux

**C'est un carré de campagne en ville.** À Lambersart, à une encablure du canal de la Deûle, de l'autre côté de la citadelle lilloise, La Laiterie cultive la haute gastronomie dans un cadre raffiné. De la vaste terrasse en bois bordée de pots plantés d'arbustes à la salle chic et sobre : murs gris, larges baies vitrées et tentures pourpres, vaisselle exclusive et timbales décoratives en argent.

Ce matin, notre chroniqueur gastronomique a annoncé la couleur : « Nous voilà dans l'univers d'un surdoué. Le meilleur de tous. Tu lui donnes n'importe quoi, il en fait quelque chose. Tout est en lui. Il se nourrit de tout ce qu'il voit. Avec lui, la cuisine avance... » L'enfant prodige chéri par Yannick Hornez, c'est Benoît Bernard, un colosse coiffé comme un poireau de Kingston qui a fait

ses classes dans un Relais & Châteaux, enchaîné les « grandes maisons », racheté La Laiterie en 2002, et obtenu sa première étoile en 2006, sans la lâcher depuis. Une vocation ? « Pas vraiment... », rigole M. Bernard père, de passage dans le restaurant. Et de cafter, avec des yeux pleins d'amour, la personnalité fascinante, la bougeotte permanente et la scolarité « à l'arrache » de son p'tit dernier : « C'est le plus jeune des trois, et il nous en a fait voir ! » Un

déclat ? « Un stage d'été chez un boulanger quand il était ado. Il devait se lever à trois heures du matin, mais il nous a dit : "Ça me plaît, je continue." On n'a pas trop compris, mais c'était parti ! » Un CAP de pâtissier et un BEP au lycée Michel-Servet, à Lille, plus tard, Benoît Bernard ne s'est plus arrêté. Empruntant des chemins de traverse qui l'ont mené à Londres, Prague ou New York, transporté en Afrique, en Irlande, en Russie, et fait faire une multitude de petits bouillots. Se prévalant partout

d'une gouaille tonitruante, à mi-chemin entre Rabelais et Groland, qui a aussi contribué à sa notoriété.

**« C'est l'accueil des gens qui m'intéresse. Recevoir dans ma maison. Il y a trop de cuisiniers qui n'aiment pas leur maison. »**

D'ailleurs, ce matin, la légende est sauve. Benoît Bernard aboie sur tout ce qui bouge. La dreadlock en capilotade, le chef est fatigué. La

veille, le tournage d'une émission de cuisine pour TF1 l'a fait se coucher à trois heures. Un exercice qu'il a mené avec application, pas tant pour lui que pour porter haut les couleurs du Nord-Pas-de-Calais, hors des frontières de la région. « Ras le bol que, où qu'on aille, on nous considère toujours comme des "babaches", sans même chercher à savoir... »

Yannick Hornez tente une offensive sur l'air de « tes voyages nous intéressent, ils ont nourri ta cuisine ». Échec et mat : « On n'en a rien à cirer. C'est l'accueil des gens qui m'intéresse. Pas la cuisine. À 20 ans, c'était la cuisine. À 40 ans, c'est recevoir chez moi, dans ma maison. Il y a trop de cuisiniers qui n'aiment pas leur maison. » Ici, effectivement c'est le chef qui fait l'accueil, et plutôt généreusement, au bar, un magnum à portée de main. Du blanc ou du rouge, c'est selon, mais toujours du bon. « Sa carte des vins est une vraie merveille », commente Yannick Hornez qui, un peu vachard, claironne qu'au temps du 180, à Tourcoing, le bistrot qui a révélé la cuisine de Benoît Bernard, il avait « la plus mauvaise carte de vins de tout le Nord-Pas-de-Calais ».

La lacune a rapidement disparu, vaincue sur le terrain de jeu de la découverte. Qu'un client s'extasie sur une étiquette confidentielle et un sourire fiérot illumine la bouille ronde du chef. Son credo : évoluer sans cesse, oser, foncer. Et son équipe a

intéressé à tenir le rythme. Aux fourneaux, il mêle le homard au pied de cochon, assemblant la tête de veau et l'anguille fumée, parfume le tartare de saumon au vinaigre balsamique, pose une lichette de caviar sur son tartare de bœuf, marie le

SES BONNES ADRESSES

• Les asperges d'Éric Buisset

Ses asperges sont top. Il les cultive sur huit hectares. Éric Buisset est aussi producteur de framboises. Éric Buisset, 50, rue Maurice-Camier, à Rieux-en-Cambrésis. Tél. : 03 27 37 04 59.

• Le Tsing Tao, à Lille

Les meilleures viandes rôties asiatiques de Lille, et une mention spéciale pour ses soupes de nouilles. Un rapport prix/qualité imbattable. 13, rue Jules-Guesde. Tél. : 03 20 54 49 83.

• Le fleuriste Green, à Lille

Hervé Lemette traque les plantes et les fleurs originales. Il propose également des bouquets insolites et toujours très élégants. 91, rue Esquermoise. Tél. : 03 20 13 79 88.

poûle avec l'andouille de Guéméné. Ou propose, en bon épicien, une côte à l'os pour deux accompagnée de « grosses frites ».

Ça vibre, ici

Benoît Bernard fait de la cuisine comme un musicien fait du jazz : un bon feeling appuyé par une solide technique. Il réfute le terme d'artiste : « Je ne suis pas un artiste, c'est prétentieux de dire qu'on est un artiste. » Dans la tirade, aucune fausse modestie. D'ailleurs, il aimerait que l'on mette en avant Steven Ramon, son second de cuisine depuis six ans. Le jeune homme, âgé de 24 ans, a travaillé au restaurant L'Esplanade et chez Clément Marot, à Lille, avant d'intégrer La Laiterie. Benoît Bernard est ravi du tandem : « On discute énormément. Je le briefe sur le goût, la technique. C'est normal, je suis plus vieux, j'ai plus d'expérience. Mais lui est très fort sur la mise en place des plats, sur l'esthétique. Il a réellement apporté quelque chose à La Laiterie. » De plus en plus, c'est Steven Ramon qui tient les rênes des fourneaux : « Aujourd'hui, je n'ai jamais été aussi bon en créativité et aussi mauvais en pro-

ductivité », commente Benoît Bernard.

Tous les jours, trois menus – du marché (45 euros), saveur (65 euros), découverte (85 euros) – sont toujours des surprises. Ils varient selon la météo, l'humeur du chef et, surtout, les produits disponibles sur le marché. Benoît Bernard traque le meilleur sans faire de sentiments, et fait ses courses à l'échelle de la planète. Avec une éthique intraitable sur l'origine des produits. « À 18 ans déjà, je votais écolo. » Il fait son compost, récupère le pain, boycotte le thon et « gueule quand

dans son restaurant, on gâche de l'eau ». Il enchaîne en disant qu'il vient de semer de l'estragon et de la sauge dans son jardin. Et pirouette en éclatant de rire : « Je suis en train de construire la République Benoît Bernard. » Puis il part planter deux bisas à des clientes, « des habituées », qui viennent d'entrer. Navigue entre les tables pour un petit tour de salle, désigne l'une d'elles en lançant à l'adresse de son chef de salle : « Tu leur serviras une coupe avec le dessert », et repart en rigolant de plus belle. Yannick Hornez exulte : « Ça vibre ici, c'est vivant ! » ■



◆ Yannick Hornez et Benoît Bernard se tournent vers un chef d'avenir: Steven Ramon, précieux second de cuisine à La Laiterie.

ÇA VAUT LE DÉTOUR

LA FERME DU VINAGE, À RONCQ

Cœur de craie

La famille Couvreur perpétue la tradition fermière de père en fils, non loin de la frontière belge, à quinze kilomètres de Lille, depuis neuf générations. Marie-Thérèse Couvreur est la seule à produire une véritable merveille – créée en collaboration avec Philippe Olivier, de Boulogne-sur-Mer. Un fromage au lait cru de ses vaches : le crayeux de : quand il est affiné par le maître fromager, ou le carré du Vinage (un peu plus rustique), quand il est acheté sur place. C'est un petit carré orangé à pâte molle et croûte lavée à l'eau salée et à la bière Angélus. Il mesure quatre centimètres et demi de haut sur dix centimètres de côté et pèse environ quatre cent cinquante grammes. Sa pâte est souple, crémeuse et onctueuse, et son centre crayeux... d'où son nom. Une fraîcheur et une douceur qui se terminent par une tonalité acidulée.

La ferme du Vinage, carrière Madame-Deflandre, à Roncq. Tél. : 03 20 94 60 67. Philippe et Romain Olivier, 43, rue Thiers, à Boulogne-sur-Mer. Tél. : 03 21 31 94 74.



YANNICK HORNEZ  
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo

## Gastronomie moléculaire

### P'tits plats à la sauce scientifique

À peine inventée, la cuisine moléculaire se vend même en kit sur Internet. Ou dans les boutiques spécialisées pour cuistots amateurs. À vrai dire, cette nouvelle tendance est un vaste fourre-tout dans lequel on trouve le pire et le meilleur. Ainsi, certains cuisiniers en mal d'inspiration ont-ils trouvé dans cette technique de quoi faire illusion à travers quelques coups de bluff. Ici, des cannellonis translucides, là des paillettes de légumes... Bref, ça en jette, et ça plaît à une clientèle bobo prête à dévorer tout ce qui sort des sentiers battus. Est-ce que c'est bon ? C'est une autre histoire.

En tout cas, aucun risque pour la santé n'a jusqu'à présent été démontré, malgré les accusations visant deux sommités dans le domaine. À Londres, Heston Blumenthal, chef du Fat Duck, avait été accusé d'avoir rendu malades quatre cents de ses clients ; or il s'est avéré que la nourriture n'était pas en cause. Ferran Adrià, du restaurant catalan El Bulli, a également été attaqué dans un livre, avant d'être défendu dans un second.

En réalité, la gastronomie moléculaire, inspirée des travaux du scientifique français Hervé This, cherche à comprendre les mécanismes et les phénomènes qui surviennent lors des transformations culinaires. Elle ne fait qu'utiliser des techniques nouvelles pour aiguïser la créativité, la curiosité. Cette cuisine fait usage d'additifs alimentaires, substances parfaitement comestibles et réglementées au sein de l'Union européenne, et déjà largement utilisés dans l'industrie agroalimentaire. La gomme xanthane est un épaississant qui remplace l'œuf dans certaines sauces. L'alginate (une algue) est un gélifiant utilisé pour former une peau autour d'une préparation liquide et former une raviolle.

Utilisée avec doigté, intelligence et créativité par de grands artistes des fourneaux, la cuisine moléculaire vous surprendra.

Ces cuisiniers ne sont pas des excentriques hurluberlus ; ils n'ont qu'un but, innover, en respectant leurs racines. Car le monde est une éternelle respiration entre tradition et modernité. J'aime autant Vermeer que Picasso, j'aime la peinture, un point c'est tout !

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND