

GRÉGORY BURGEAT

La cuisine en hors-piste

Grégory Burgeat, patron du B, à Attiches, près de Seclin, vient d'être consacré jeune talent régional 2010 par le *Gault et Millau*. Notre chroniqueur Yannick Hornez nous guide dans la cuisine du chef.

BIO EXPRESS

1977

Naissance à Lille, le 21 octobre.

2001

Mariage avec Christine. Deux enfants.

2002

Pâtissier, puis second de cuisine à L'Esplanade, à Lille.

2004

Chef à La Laiterie, à Lambersart.

2007

Ouverture du B, 19, rue de la Neuville, à Attiches avec son épouse Christine.



TEXTES CHANTAL DAVID PHOTOGRAPHIES THOMAS MUSELET

Les mains sur les hanches, Grégory Burgeat s'arrête, pensif devant une émulsion de pleurotes frémissant sur son fourneau. Les champignons sont tout frais arrivés du marché, et dans moins d'une heure, ils seront servis au déjeuner. Sous quelle forme ? Le chef du B met de l'ordre dans ses idées : « Vraisemblablement en entrée. Sans doute une composition avec une huître chaude. Peut-être dans une verrine... » Il en va ainsi chaque matin, pour chacun des plats.

Grégory Burgeat travaille à l'instinct, et les clients déjeunent ou dînent à l'inspiration du chef, selon les trouvailles du marché. Ici, la carte est toute petite, et on vient pour se laisser surprendre par les menus : de 26 euros le midi en semaine – une entrée, un plat, un café et deux verres de vin – à 45 euros pour un tour d'horizon en onze assiettes, guilleret *mezze* des talents de ce jeune cuisinier. Avec, à chaque fois, la recherche du meilleur rapport qualité/prix des plus beaux produits du jour.

Hier soir, il y avait des langoustines et du bar. Ce midi, on part sur des filets de rascasse, mais le chef vient aussi de recevoir « des jolis dos de cabillaud, de la belle pintade... » Pour les accompagnements, sont en cour une mousseline de lingots, carottes et gingembre, et une polenta crémeuse aux shiitakes : délicate combinaison à base de farine de riz et de champignons japonais, un *must* de la maison ! Alors pas sûr que deux voisins de table ayant opté pour le même menu mangent la même chose.

« Au départ, je voulais faire un restaurant sans aucune carte. Uniquement du hors-piste. Mes anciens boss m'ont conseillé d'être moins radical.

Car les gens ont besoin de repères. Dans ma clientèle, 90 % optent pour les menus et 10 % choisissent leurs plats. »

Pour mener à bien sa cuisine instinctive, Grégory Burgeat a besoin de fournisseurs à qui il peut faire confiance : « Pour la viande, je travaille avec deux bouchers près d'ici. Ils me donnent ce qu'ils veulent. Si je commandais absolument du rumsteck à chaque fois, il y aurait forcément un moment où on me donnerait un morceau trop frais, ce qui n'est pas le top. Alors, je fais confiance à ceux dont c'est le métier. »

Yannick Hornez, notre chroniqueur culinaire, biche. Il y a là tout ce qu'il défend : « Un lien avec les producteurs locaux, la complémentarité entre bons artisans. » Et c'est avec délectation qu'il observe le chef hacher menu, en tartare, son morceau de bœuf :

« Au départ, je voulais faire un restaurant sans aucune carte. »

« Toujours à la main, car un hachoir mécanique chauffe la viande... » Le chroniqueur culinaire a repéré aussi l'« esprit Ben ». Entendez la façon de faire de Benoît Bernard, chef étoilé de La Laiterie à Lambersart. Yannick Hornez résume : « Tu fais ton marché le matin. Tu percutes sur un produit et la recette se fait dans l'instant. »

Sans esbroufe

Ce n'est pas un hasard. Grégory Burgeat a tenu les cuisines de La Laiterie pendant deux ans et demi. Le choc sans heurts de deux personnalités. D'un côté, Benoît Bernard, l'ainé extraverti, colosse au catogan et imagination débri-dée. De l'autre, le cadet, repérable à son bandeau de ninja en guise de toque, également fort en gueule et bien décidé à ne pas s'en laisser conter. « La

SES BONNES ADRESSES

• La cour de Rémi

« Notre adresse préférée lorsqu'on veut se ressourcer un week-end. La cuisine est excellente et les chambres originales. C'est entre Saint-Pol-sur-Ternoise et Hesdin. »

La cour de Rémi, 1, rue Baillet, 62130 Bernicourt. 03 21 03 33 33. www.lacourderemi.com

• Deux bons bouchers

« Denis Dumortier à Thumeries et Ludovic Monchy. Deux artisans amoureux de leur métier. »

Boucherie Dumortier, 21, rue Léon-Blum, à Thumeries. 03 20 86 99 59.

Boucherie Monchy, 10, boulevard Jean-Baptiste-Lebas à Phalempin. 03 20 90 23 12.

• La vitelotte de chez Castel

« Julien Castel est un excellent spécialiste de la pomme de terre bio installé près de Douai. J'aime surtout ses vitelottes, variété de pommes de terre de couleur violette. »

Livraisons à domicile. contact@solanubleue.com. 06 07 57 41 06.

grande époque de La Laiterie », résume Yannick Hornez, un brin nostalgique.

Oui, mais voilà, Grégory Burgeat avait prévu dès le départ. Un jour, avant ses trente ans, il volerait de ses propres ailes. C'est chose faite. Depuis deux ans, il cultive au B une créativité élégante sans esbroufe. « Je ne suis pas un original, vous ne trouverez pas douze saveurs en même temps dans mes assiettes. » « Bien sûr que si, tu es un original, rétorque Yannick Hornez, mais tu n'es pas un farfelu. » *Ite missa est*, le ton tourne à la rigolade : « Je ne suis pas le messie de la cuisine. Quand j'étais apprenti, on m'appelait "la pieuvre". Parce que je voulais tout faire. » Absolument tout ! Et même la pâtisserie, qui est traditionnellement le pensum des chefs cuisiniers.

Désormais patron, Grégory Burgeat est toujours seul aux fourneaux. Un commis et un apprenti préparent les fonds et les bases. Malgré une silhouette ronde qui le désole, l'homme est du genre hyperactif. Déjà au lycée Michel-Servet, à Lille, où il préparait son BEP, on préférait le dispenser de certains cours (où il avait d'ailleurs d'excellentes notes) plutôt que de le voir s'agiter et perturber la classe. Ensuite, au Flambart, à Lille, il a eu du mal à apprécier ses trois semaines de stage parce qu'à son goût, on ne lui laissait rien faire d'autre que des tâches subalternes.

Yannick Hornez se désole : « C'est pourtant la plus belle mai-

houette ronde qui le désole, l'homme est du genre hyperactif. Déjà au lycée Michel-Servet, à Lille, où il préparait son BEP, on préférait le dispenser de certains cours (où il avait d'ailleurs d'excellentes notes) plutôt que de le voir s'agiter et perturber la classe. Ensuite, au Flambart, à Lille, il a eu du mal à apprécier ses trois semaines de stage parce qu'à son goût, on ne lui laissait rien faire d'autre que des tâches subalternes.

Yannick Hornez se désole : « C'est pourtant la plus belle mai-



► Tartare haché main sous les yeux de Yannick Hornez

ÇA VAUT LE DÉTOUR

EN COUR À L'ASSEMBLÉE

Sans prise de tête

► À la boucherie-charcuterie Catrice, Benoît appelle les clients par leur prénom. La convivialité et la confiance sont de mise. Quatre-vingt-quinze pour cent des produits proposés à la vente sont faits maison, les viandes labellisées (label rouge, label bleu, porc du haut pays...), les prix raisonnables et, cerise sur le gâteau, notre maître artisan confectionne avec grand soin un pâté de tête de veau (originaire de l'Aveyron) à partir d'une tête entière décortiquée dont la langue, la cervelle, les cartilages et les os ont été ôtés pour obtenir un véritable délice.

On appelle cette merveille un « fromage » de tête, car il s'agit d'un pâté moulé et donc « formé » (le mot « fromage » est une déformation du mot « formage », pour « mise en forme »), qui a obtenu la médaille de bronze au grand concours européen du meilleur pâté de tête. Et il est dégusté régulièrement... par les députés de l'Assemblée nationale. Y.H. Boucherie-charcuterie Catrice, 4, rue Léon-Six, 59166 Bousbecque. Tél. : 03 20 23 58 99.

YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo



Légumes oubliés

Le come-back du rutabaga

Tous les légumes au clair de lune étaient en train de s'amuser – ser

Et les passants les regardaient – daient » Cette comptine, nous la chantions naguère. Mais aujourd'hui, certains de ces légumes ne dansent plus. Le salsifis imposé dans les cantines ? Bonnet d'âne. Le topinambour, appelé aussi artichaut de Jérusalem ou poire de terre, le rutabaga, dénommé aussi chou- navet du Siam, deux légumes dont le (mauvais) souvenir reste lié à la guerre 39-45 ? Fusillés. Le panais, sorte de grosse carotte blanche, fort apprécié au Moyen Âge, mais qui provoque des allergies spectaculaires à l'état sauvage ? Aux oubliettes. Qu'est devenu l'institut de Beauvais, une variété ancienne de pommes de terre rose, bosselée à chair blanche, qui permettait de réaliser la meilleure purée du monde, pleine de saveurs et de caractère, bien que si difficile à éplucher ? En quarantaine. Le crosne, délicieux tubercule, le radis noir, légumes du début de l'hiver ? Au placard. Le pourpier, la mauvaise herbe du jardinier de pacotille ? Arraché.

La tendance de l'industrie alimentaire à uniformiser les goûts, les formes et les couleurs – et ce, pour toujours plus de profit – a achevé le travail...

Topinambour revival

Depuis cinq à six ans, ces anciens légumes reviennent sur le devant de la scène, encouragés par le retour au jardinage, la prise de conscience écologique et la recherche de nos racines. Fort heureusement, la création de nombreux conservatoires pour la préservation de la diversité du monde végétal, et la démarche de certains passionnés assemblés en association (type loi de 1901) ont sauvé ces espèces en voie de disparition.

Les cuisiniers d'élite motivés par le besoin constant de proposer de nouvelles saveurs sont à leur tour entrés dans la danse. Gonzague Coussement, chef du restaurant Le Turbotin à Douai, propose à sa carte un soufflé de topinambour sans cuisson. Christophe Hagnerelle, du Val d'Auge à Bondues, revisite le pot-au-feu où le panais remplace la carotte, et le rutabaga, le navet. Christophe Scherpereel, dans son auberge flamande d'Auprès de mon arbre à Terdeghem, sert une salade tiède de ces légumes oubliés. La diversité participe à la beauté du monde, oublions d'oublier.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND