

STÉPHANE HAGNERELLE : charlotte en Rolls

Patron du Val-d'Auge, à Bondues, Stéphane Hagnerelle a réveillé le fief de la cuisine bourgeoise. Notre chroniqueur Yannick Hornez nous guide dans la cuisine du chef.



BIO EXPRESS

1968

Naissance à Amiens.

1991

Chef de la partie poissons pendant un an chez Joël Robuchon, à Paris.

1993

Responsable de la formation dans un restaurant français au Liban.

1995

Chef de cuisine dans un Relais & Châteaux du Connecticut (États-Unis).

1996

Chef au Relais Sainte-Victoire, à Aix-en-Provence.

1998

Achète le Val-d'Auge, 805, avenue Charles-de-Gaulle, à Bondues.

TEXTES SIGNATURE PHOTOGRAPHIES SIGNATURE

S

ur un coin de fourneau, une langue de bœuf mijote depuis tôt ce matin. Elle sera servie au déjeuner dans un pot-au-feu au foie gras et au jus de truffe. C'est le plat du jour (26 euros avec un verre de vin) avec pour alternative un rouget en écailles de pommes de terre. Il n'est pas encore 10 heures et, dans la cuisine du Val-d'Auge, les gestes s'enchaînent sans saccades, bercés par le clapotis parfumé du bouillon : préparer les poissons, éplucher les légumes, surveiller la cuisson des viandes, celle des pâtisseries...

L'espace est un long couloir où les plans de travail sont disposés de chaque côté, le long des murs. On essaie de se croiser le moins possible. Stéphane Hagnerelle va d'un poste à l'autre, l'oreille vissée à son téléphone portable. À l'instant, il passe commande d'un sac de bintjes et trois des charlottes pour répondre au « SOS patates ! » que Sandrine Hammani, sa seconde de cuisine, vient de lancer à la cantonade. L'alerte est beaucoup plus sérieuse qu'elle en a l'air. Car ici, une pénurie de pommes de terre peut vous mettre une réputation en l'air.

Au Val-d'Auge, une des spécialités de la maison est la purée. Faite exclusivement avec des charlottes à la chair ferme. Un tiers de beurre (!) et quelques secrets de tour de main restituent le goût et le fondant. « C'est la Rolls des purées façon Robuchon », commente Yannick Hornez, en indiquant que le jeune chef a justement fait ses classes chez le maître étoilé.

Avant d'ouvrir son restaurant, Stéphane Hagnerelle a bien brouillé : à Paris, à Reims, à Aix-en-Provence, mais aussi au Liban et aux États-Unis. Ses voyages se lisent aujourd'hui sur sa carte, qu'il s'agisse de légumes cro-

quants en accompagnement, ou de pieds-paquets (une spécialité provençale) qu'il fait découvrir dans l'assiette d'un croustillant d'agneau. Les cuisines du monde se mêlent par touches subtiles au côté de classiques revisités (carpaccio de Saint-Jacques rafraîchies aux perles de verveine, risotto de langoustines...) et de desserts délicieusement régressifs : pomme au four cloutée de chocolat blanc et caramel beurre demi-sel, spaghettis ludiques au cacao, orange nature complètement givrée.

Yannick Hornez adore et, lorsqu'il aime, il n'y va pas avec le dos de la cuillère : « Stéphane Hagnerelle fait partie de ces jeunes cuisiniers qui ont une solide technique, mais qui sont des virtuoses. Leur créativité leur permet de se libérer des contraintes de la cuisine. »

« Relance à venir SVp relance à venir svp relance à venir svp »

Une des armes secrètes du chef bonduois est sa maîtrise de la cuisson à basse température, qui dégage tout le moelleux des préparations. Ici le four vapeur est à toutes les sauces. Cela n'a pas échappé à notre chroniqueur qui traque les équipements high-tech. Pour lui, l'objet est le meilleur ami des viandes : « D'abord, on cuit, et ensuite on saisit. Cette cuisson inversée est moderne et efficace. »

Mais les louanges du gourmet sont bien vite interrompues par un nouveau coup de fil. Et cette fois, Stéphane Hagnerelle n'est pas content. Il met les choses au point avec son fournisseur de foie gras parce que, dans la cuissette qu'on vient de lui livrer, quelques lobes présentent des coups de bec. C'est aussi ça, le lot d'un jeune chef, explique-t-il, il faut se battre deux fois

SES BONNES ADRESSES

• Le Why Not à Lille

Le chef Jean-Christophe Michel signe une cuisine fine. J'ai apprécié son risotto crémeux et le duo de saumons croustillant. La carte change toutes les semaines. Excellent menu (entrée-plat-dessert) à 33 euros le soir.

Le Why Not, 9, rue Maracci, à Lille. Tél. : 03 20 74 14 14.

• Les escargots de Fabien Lesaffre

Un excellent producteur. Tendres, facile d'accès pour

des gens qui découvrent, ces escargots ont un léger goût de noisette.

Fabien Lesaffre, 1447, chemin de l'Apothicaire, à Comines. Tél. : 03 20 39 31 61.

• Les légumes au Jardin des Nordistes

Jean-Claude Mittenaery y propose des produits de saison, de producteurs locaux. On y trouve des fraises de Verlinghem, des panais du Quesnoy...

Le Jardin des Nordistes, rond-point de la Croix-Blanche, à Bondues.

plus pour avoir des produits parfaits du premier coup. Les maisons prestigieuses, qui commandent plus régulièrement et en plus grosse quantité les produits de luxe, sont servies les premières. Alors souvent, les jeunes chefs se groupent ou se dépannent. Tous ont démarré leur activité en même temps et vont dîner les uns chez les autres.

Nouvelle donne

Lorsqu'il décide de devenir patron, Stéphane Hagnerelle « mise tout sur son métier ». Pas de parents restaurateurs ni de fortune personnelle. Il rachète le Val-d'Auge en 1998 : « J'avais repéré le restaurant, il n'était même pas à vendre. Il était proche d'une école maternelle et mon épouse venait d'accoucher de notre premier enfant. J'ai fait des propositions et attendu que la pro-

priétaire soit intéressée. » Entre-temps, Stéphane Hagnerelle doit convaincre les banques : « Ouvrir un restaurant n'est pas une mince affaire. J'ai dû faire un dossier épais comme un dictionnaire. »

Aujourd'hui, l'établissement sert en moyenne quarante couverts par jour. Avec le chef, ils sont quatre en cuisine. Avec la femme du chef, ils sont quatre en salle. Car c'est Elisabeth Hagnerelle qui accueille les clients, s'occupe de la déco, édite la carte, fait

la comptabilité. « Un boulot énorme, jamais mis en avant lorsque l'on parle de la notoriété d'un restaurant », concède gentiment son cuisinier de mari qui, peut-être, a quelque chose à se faire pardonner : « On est très sensibles derrière les fourneaux. Alors quand la salle intervient dans la cuisine, il ne faut pas que ce soit pour des commeries. »

La responsable de salle est aussi en première ligne pour « gérer la sensibilité de la clientèle ». Et le début de l'année 2010 s'annonce un peu chaud. Le restaurant est désormais ouvert du mardi au samedi, et fermé les dimanches et lundis. Un changement qui rompt avec quarante et un ans d'habitudes au Val-d'Auge, mais s'adapte à la nouvelle façon d'aller au restaurant : fini le temps où papy et mamy invitaient la famille pour le déjeuner du dimanche. Désormais, les grands-parents sortent le samedi soir et font la grasse matinée le lendemain. ■

➤ A-Légende simple Légende simple Légende simple



ÇA VAUT LE DÉTOUR

IL CAMPIONE DEL MONDO

Découvrez la pizza étoilée

Très bien manger n'est pas l'apanage des restaurants étoilés, et Gilberto d'Annunzio, dans sa Bottega, son nouveau restaurant niché au cœur du Vieux Lille, a élevé la pizza au rang de la gastronomie. Il confectionne ses délicieuses pizzas à partir d'une pâte travaillée à la main et composée uniquement d'eau pure, de farine bio, de levure et de sel. Le secret d'une bonne pâte restant le temps et une fermentation de vingt-quatre heures.

Sa spécialité ? La pizza blanche sans tomate, comme la Nonoche : bresaola, roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive au citron. Mais aussi pour les inconditionnels de la tomate, la « nationale » Margherita aux couleurs du drapeau italien : coulis de tomate bio du Piémont, pour le rouge ; véritable mozzarella au lait de bufflonne, ajoutée pendant les dernières minutes de cuisson, pour le blanc ; feuilles de basilic fraîches et huile d'olive d'exception d'Italie, pour le vert. Gilberto mérite bien une étoile à cuire sur son maillot de tifoso.

LA BOTTEGA, 7, rue au Péterinck 59000 Lille. Tél. : 0320211685. www.la-bottega.com

YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wéo



Champagnes ardents Gueule de bois après les fêtes

Avec une production de 350 millions de bouteilles par an, le champagne reste la boisson associée à la fête et au luxe. Mais le symbole de nos agapes de fin d'année est avant tout du « vin », récolté sur plus de 32 000 hectares de vignes. Et parfois les bulles sont amères lorsque de grandes maisons, ou plutôt de grandes marques, plus soucieuses de marketing que de qualité, n'hésitent pas à nous vendre un produit insipide dans un joli coffret. Et à un prix qui frise parfois l'escroquerie.

Ces propriétaires récoltent du raisin surproduit, à peine mûr. Ils chaptalisent à outrance, ajoutant du sucre pour faire grimper le degré alcoolique. Ils ajoutent des levures exogènes « killer » et dosent, c'est-à-dire mettent de nouveau du sucre pour faire passer la pilule de l'acidité au moment de la dégustation. Sans oublier que les vignes survivent sur des sols compactés et biologiquement morts.

Décoincer la bulle

Alors en attendant des jours meilleurs, devons-nous jeter nos flûtes et décrocher les violons ? Heureusement non ! Car certains vigneron, par amour du champagne, proposent quelques cuvées merveilleuses et complexes dignes de l'appellation, dépourvues d'artifices et représentatives de leur terroir.

Parmi la nouvelle génération, je conseillerai David Leclapart à Trépaill ; Anselme Selosse à Avize ; et Francis Egly à Ambonnay, qui sont déjà des anciens. Ou d'autres, à peine trentenaires, comme Jérôme Prevost à Gueux et son magnifique pinot meunier ; Bertrand Gautherot à Buxière-sur-Arce et son gourmand pinot noir ; ou Pierre Larmandier à Vertus avec son raffiné chardonnay.

Ces vigneron acceptent de petits rendements, récoltent du raisin mûr, évitent pesticides, engrais chimique et OGM. La vinification sur levure indigène et l'élevage en fût s'accompagnent sans brusquerie, avec douceur et sagesse. Car le champagne est un nectar quand il est confectionné par un vigneron qui respecte sa terre et aime son métier : il ne fera du bon champagne qu'avec du bon vin. Du bon vin qu'avec du bon raisin. Et il n'obtiendra du bon raisin qu'en respectant sa vigne et son terroir.

Le secret du champagne ? Juste une douce alchimie entre le sol aéré et vivant, le climat, la vigne, et l'homme.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND