

ANTOINE PROYE

Né sous une bonne étoile

La belle histoire de L'Huître, au cœur du Vieux Lille, se perpétue depuis 1908 : il était une fois une boutique d'écailler devenue poissonnerie et restaurant gastronomique... Antoine Proye a repris les rênes de la maison créée par son aïeul. Comme l'avaient fait avant lui son père et son grand-père.



TEXTE CHANTAL DAVID PHOTOGRAPHIE THOMAS MUSELET

Tous les matins, en passant la porte de son restaurant, Antoine Proye croise ses ancêtres dont les portraits jalonnent le couloir d'entrée : « Nous sommes une famille au service d'une maison. Je suis une poussière sur cent trois ans d'histoire. Peu de gens savent comment je m'appelle, mais dans la France entière on connaît L'Huître. » Au bout du même couloir, juste avant la salle à manger, le personnel doit emprunter un petit escalier dont les marches de pierre sont usées par le temps. La

cuisine est au premier étage, et la pâtisserie au second. À chaque service, deux employés montent et descendent, spécialement assignés au transport des assiettes qui seront ensuite confiées aux serveurs en salle. Autre particularité de la maison, Antoine Proye ne cuisine pas, et ici le chef travaille dans l'ombre, souvent toute une carrière. Actuellement, Philippe Lorient tient les fourneaux. Il a appris les recettes par cœur, comme l'avait fait son prédécesseur. Ainsi va L'Huître depuis quatre générations.

Sur le mur, l'image du pionnier a les reflets mordorés d'un talisman bienveillant. Pierre Bailleul est l'arrière-grand-père d'Antoine. En 1908, il a acheté L'Huître, qui est alors un petit commerce d'huîtres et d'escargots. En 1928, il transforme l'enseigne en poissonnerie, lui commande un décor Art déco – qui existe encore aujourd'hui –, et y aménage un restaurant de poissons, toujours signalé par la même petite porte au fond du magasin, à gauche du comptoir.

Au Michelin depuis 1930

Huîtres, homards, caviar..., l'aïeul ne veut que du beau, et ne transige pas avec la qualité de ses produits. Au restaurant, il lance les plats qui vont forger la légende de la maison et ne quitteront jamais la carte : le gros turbot poché sauce hollandaise, les baluchons de coquilles Saint-Jacques au chou vert et à la truffe, le foie gras de canard des Landes fait maison de trois façons, et... les extraordinaires crêpes Suzette, célèbres dès le premier service, le 13 décembre 1928. Pierre Bailleul élabore aussi la cave qui va devenir l'une des plus belles de France. L'Huître obtient sa première étoile au *Guide Michelin* en 1930, et aura même deux étoiles entre 1950 et 1962.

BIO EXPRESS

1969

Naissance le 8 mars, à Roubaix.

1992

Création de L'Écume des mers, rue de Pas, à Lille.

2005

Succède à son père Jean Proye à la tête de L'Huître.

SES BONNES ADRESSES

• L'Estaminet de la Royale

« C'est un des endroits les plus authentiques de Lille. L'ambiance est sympa, la cuisine traditionnelle, et les produits frais. Le patron fait son marché tous les jours. »

37, rue Royale, 59000 Lille. Tél. : 03 20 42 10 11.

• Les merveilleux de Fred

« Pour la légèreté et la fraîcheur de la meringue. Ses merveilleux me rappellent ceux de mon enfance, à la boulangerie Vanthome (au coin de la rue Lepelletier et de la rue Basse), qui nous fournissait en baguettes. »

67, rue de la Monnaie à Lille. auxmerveilleux.com.

Entre-temps, en 1960, Pierre Bailleul a passé la main à sa fille Antoinette et à son gendre Charles Proye. Mais en 1972, le couple se tue dans un accident de voiture, précipitant la succession de leur fils Jean, à seulement 28 ans. « Monsieur Jean », comme l'appellent encore, avec déférence, les plus anciens des employés et les vieux clients, installe sa famille à l'étage. Enfant, Antoine part à l'école à l'heure de la livraison des poissons. Le soir, en période de chasse, il enjambe les tableaux de gibier. Son bocal à poissons rouges est un vivier à langoustes, et

heures par jour chez ses fournisseurs, parfois les mêmes depuis cent ans.

L'appât du bar à huîtres

Quand il est question de prendre la relève, le fils aîné de Jean Proye ne voit pas comment il pourrait échapper à son destin. Il est diplômé d'écoles de commerce, aguerri par plusieurs stages dans l'hôtellerie et la restauration, et a fait ses premières armes de patron. En 1992, il a créé l'Écume des Mers à quelques centaines de mètres de la maison mère. Un restaurant de

On vient fêter ici les événements importants de la vie... parfois sur plusieurs générations.

pour un peu, les bourriches d'huîtres lui serviraient de bouillier. Antoine doit aussi à L'Huître ses premiers émois d'adolescent : le sourire de Sophie Marceau venue déjeuner au restaurant pour le lancement de *La Boum*. Plus tard, le jeune homme apprendra à acheter les plus beaux coquillages, à se faire réserver les meilleurs poissons... une tâche à laquelle, dorénavant, il consacre deux

poissons moins chic, mais plus branché, qui a bâti sa réputation sur des bons produits à prix raisonnable. « *Le bistrot de L'Huître* », comme il dit aujourd'hui.

Mais mériter sa place sur le mur de l'institution dans l'enfilade de portraits est un défi d'une autre ampleur : un res-

taurant de cent dix couverts ouvert sept jours sur sept, une poissonnerie et une épicerie fine à gérer, quarante employés et... une vraie question existentielle : « Comment inscrire L'Huître dans son temps sans trahir l'institution ? »

Avec Elvire, son épouse, Antoine Proye amorce une modernisation par petites touches. Dans la poissonnerie, il installe un bar à huîtres. Il s'agit d'attirer les jeunes trop impressionnés pour passer la porte du restaurant, ignorant que le midi existe un menu à 45 euros. En cuisine, aux classiques, s'ajoutent de nouvelles gourmandises, telle cette vinaigrette d'anguille fumée et de foie gras chaud des Landes sur radis noir confit. La carte des desserts, traditionnellement vampirisée par les crêpes Suzette, s'étouffe, et le feuilleté vertical au café, sorbet guanaja en cappuccino et caramel au beurre salé compte rapidement des « addicts ». Un soupçon de frais est donné sur la déco : les lustres sont emballés, les rideaux changés et la vaisselle rajeunie. Mais il garde l'argenterie, les boiseries de chêne clair, le mobilier cosu. Un théâtre compassé pour les uns, une atmosphère bourgeoise rassurante pour les autres. Antoine Proye navigue à vue. À chaque service, il prend la température en salle. De table en table, il s'entend rappeler qu'on vient fêter ici les événements importants de la vie... parfois sur plusieurs générations. ■



YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo

Terroir et tradition

L'entourloupe industrielle

Comme tout bon gourmet à la recherche d'une cuisine authentique faite maison à base de produits frais, vous faites l'impasse sur les fast-foods, cantines et autres restaurants de chaînes pour leur préférer bistrot, auberges et brasseries. Mais attention aux fausses routes ! Derrière la jolie nappe à carreaux, malgré le tableau noir déroulant le menu à la craie blanche et les petits plats annoncés spécialité de mère, en dépit de la carte en joli papier et de belles assiettes, se cachent parfois esbroufe et désillusions.

Il suffit d'une incursion en cuisine pour révéler le règne du congélateur, du micro-onde et du bain-marie. Aux commandes, un simple employé pas forcément qualifié, simplement capable d'assembler, de décongeler et de réchauffer des plats tout faits en usine. En toute légalité. Car, maintenant, tout peut être produit de façon industrielle, du bœuf bourguignon au steak tartare coupé au couteau en passant par la tarte Tatin ou les arômes de truffe artificiels à vaporiser sur le plat.

Dès lors, tous les restaurateurs n'ont pas forcément envie de se lever tôt le matin pour faire le marché ou de perdre du temps à éplucher les légumes. Tentant de céder à la choucroute enseau de dix litres, aux œufs en sachet, aux oignons prédecoupés, voire aux assiettes toutes prêtes. L'attrait d'une meilleure marge avec la suppression des pertes, le gain de temps, une hygiène sans risque et moins de personnel forcent les derniers scrupules. La passion du métier et du plaisir de bien faire fait difficilement contrepoids.

Mais comment savoir, lorsqu'on passe à table, de quelle qualité est faite l'assiette ? Sans doute faut-il se méfier des cartes à rallonge. Éviter également les produits hors saison et les plats bon marché confectionnés avec des ingrédients supposés coûteux. Et puis suivez les guides reconnus. Le *Michelin* reste une référence avec ses étoiles, ses « Bib gourmand » et autres bonnes adresses. Il y a aussi différents labels, dont celui de « Maître restaurateur », créé en mai 2007. On suivra encore « Les Maîtres cuisiniers de France », garants d'une vraie cuisine traditionnelle, « Génération C », qui regroupe des jeunes chefs dynamiques, tout comme le groupement professionnel Omnivore. Chez eux, les plats ne sont pas toujours tarabiscotés, mais ils sont forcément à base de produits frais.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND

ÇA VAUT LE DÉTOUR

DANIEL THIRIEZ, À ESQUELBEQCQ

La BiObière, ma préférence

Le mois dernier dans *Nordway*, notre article « *Le choc des chopes* » soulignait la suprématie belge dans l'univers de la bière. Permettez-moi d'apporter ma contribution dans le camp (régional) de David contre Goliath. Ainsi, au cœur des Flandres françaises à Esquelbecq, sur l'emplacement d'une ancienne ferme brasserie, Daniel Thiriez brasse artisanalement depuis 1996 d'excellentes bières, comme la Blonde d'Esquelbecq, la Rouge flamande ou l'Étoile du Nord... Ma préférence va à la BiObière, une bière blonde sur lie (5,5°). Légère et désaltérante, elle est composée simplement d'eau, de levure fraîche, de malt d'orge pure et de houblons finement aromatiques, issus de l'agriculture biologique (certification Écocert). L'art de boire bon en préservant notre santé et notre environnement. **Y.H.**
Brasserie Thiriez, 22, rue de Wormhout, 59470 Esquelbecq. Tél. et fax : 03 28 62 88 44. www.brasserithiriez.com.