



TEXTE CHANTAL DAVID PHOTOGRAPHIE THOMAS MUSELET

BIO EXPRESS

1984

Naissance le 5 juin, à Hazebrouck.

2003

Bac L (littéraire), suivi d'un bac pro « métiers de la restauration » en 2005.

2007

Dirige les cuisines du restaurant paternel, l'Auberge du Vert Mont, 1318, rue du Mont-Noir, à Boeschepe (tél. : 03 28 49 41 26).

2010

Sacré « Jeune Talent 2011 » par le *Guide Gault et Millau*.

FLORENT LADEYN

Style bœuf avec Mick Jagger

À l'Auberge du Vert Mont, à Boeschepe, le chef aime le rock, les produits de terroir et la cuisine flamande qui décoiffe ! Le *Guide Gault et Millau* a consacré Florent Ladeyn « Jeune Talent 2011 ».

De la maternité d'Hazebrouck où il est né, à l'Auberge du Vert Mont, à Boeschepe, où il a grandi. C'est ainsi que Florent Ladeyn définit le périmètre de son paradis. En 2007, il a pris la direction des cuisines dans l'estaminet de son père, perché en haut du mont Kokereel. Cent dix-neuf mètres de dénivelé, cela suffit pour embrasser du regard la campagne flamande et faire galoper l'imagination : « On a un panorama de fou. En hiver, on se croirait en Irlande. » En été, les murs en brique du

corps de ferme explosent de fleurs. Sur l'aile, des têtes de Bouddha géantes annoncent le minispa dans lequel Sophie Ladeyn, mère de Florent, propose des massages ayurvédiques. Juste à côté, les macarons Logis de France et *Guide du routard* laissent présager de ce que les sept chambres du petit hôtel sont une bonne adresse.

Devant les bâtiments, l'espace est assez vaste pour abriter un parking pour les voitures, un enclos dans lequel s'ébattent des moutons, une terrasse surplombant les pâtures, et un parc de jeux

pour les enfants. Un terrain de tennis a été aménagé de l'autre côté de la route.

Et ce n'est pas fini... En ce moment, les jours de semaine, le bruit des scies et des

« Je fais des spécialités de grand-mère revisitées. Rock'n rollement revisitées. »

marteaux résonne entre les services. L'idée est d'agrandir le restaurant, de réserver une salle pour les réceptions et de revoir la déco. Car la clientèle n'en finit pas d'augmenter.

Plus 30 % depuis octobre, lorsque le *Gault et Millau* a consacré Florent Ladeyn « Jeune Talent 2011 ». Une sacrée reconnaissance pour ce jeune chef autodidacte.

Sous la mèche qui lui mange la moitié du visage, le sourire est espiègle. Jusqu'alors, sa notoriété se cantonnait aux fans de Lupulin, groupe de rock local qui tire son nom du pollen de houblon, dont il est chanteur et guitariste... Mais pour autant, le chef n'a pas (du moins pour le moment) envie de se lancer dans la course aux étoiles : « Ici, j'ai deux luxes. Le calme et la liberté... J'y tiens. » Une carrière de rugbyman et la tête bien sur les épaules.

Florent partait pour être photographe. Ses parents lui avaient dit : « Tout ce que tu veux, mais... surtout pas la restauration ! » Alors le jeune homme passe un bac littéraire, est reçu en école d'art... et n'ira guère plus loin que le dossier d'inscription. À cette époque, il rencontre Julie,

SES BONNES ADRESSES

• **Le Jus de pomme de Sylvain Deroo**

« Sylvain Deroo s'attache à relancer les vieilles variétés de pommes. Il propose une trentaine de variétés en tout. Son jus de pomme fait partie des produits du terroir vendus à l'auberge. »

Ferme Deroo, 3053 Plumstraete, Le Steent'je, 59270 Bailleul. Tél. : 03 28 49 20 73.

• **Le Chateaubriand à Paris**

« Je vais au restaurant pour apprendre quelque chose. Ici, la cuisine de bistrot est un monument d'inventivité le chef basque Inaki Aizpitarte peut vous faire des merveilles avec un bœuf carottes. »

Le Chateaubriand, 129, avenue Parmentier, 75011 Paris. Tél. : 01 43 57 45 95.

aujourd'hui sa compagne et la responsable du service en salle. Contrairement à lui, la jeune femme rêve depuis l'enfance d'être cuisinière. Elle fait une école hôtelière, mais renoncera en cours de route face à la misogynie des brigades : « C'était le tout début des filles en cuisine... »

Le week-end, les jeunes gens se retrouvent chez les parents de Florent, où ils donnent un coup de main à l'estaminet. José y propose une cuisine classique : carbonade, planches et grillades-frites. Florent se passionne d'abord pour la pâtisserie, puis, encouragé par Julie, se prend au jeu. Il passe un bac pro hôtellerie et restauration, et teste sa créativité dans la cuisine de son père.

Au fil des mois, il fait évoluer les plats vers plus de raffinement au fur et à mesure qu'il multiplie les formations auprès de cuisiniers labellisés « Meilleur Ouvrier de France ». Après chaque stage, il revient avec encore plus d'enthousiasme : « C'est un peu comme si un joueur de foot de

Boeschepe s'entraînait avec Zidane. Ou... comme si avec ma musique, je faisais un bœuf avec Mick Jagger. »

En attendant, son bœuf à lui est exclusivement fourni par le boucher du village, ses légumes poussent dans le potager familial ou chez des maraîchers des alentours, les poissons proviennent des petits bateaux de Dunkerque, et il sert – c'est écrit noir sur blanc dans le menu – des œufs de poules heureuses : « Parce qu'elles courent sur les flancs du mont Noir et pondent quand elles en ont envie. »

Florent propose uniquement des produits de saison locaux. Pas vraiment de carte, mais une ardoise sur laquelle on pioche des plats et

des formules (entrée, plat et dessert à partir de 18,50 euros). Son terrain de jeu : « Les spécialités de grand-mère, revisitées. Rock'n rollement revisitées. Je veux prouver que le terroir peut ne pas être poussiéreux. » C'est une pintade fermière servie en nuggets avec une salade de blé du Heuveland, des betteraves et de la mâche du potager de José. C'est du porc de madame Berthelodt cuisiné de trois façons : tartare porc-saint-jacques, croquette de tête de porc, filet juste saisi, accompagné de rutabagas rôtis. Autre plat déjà culte, l'œuf de poule heureuse avec un nage chaud de maroilles, une chapelure de persil et des paillettes de lard fumé. Et tout aussi réjouissant, un dessert composé d'une tarte au chocolat et de glace au bois fumé sur une mousse au Carambar. Maintenant, Florent voudrait explorer la cuisine sur mesure : « Je demanderais au client s'il préfère le poisson ou la viande, et de quel budget – 30, 40 ou 50 euros – il dispose. Après, j'improvise... » Style bœuf avec Mick Jagger. ■



◆ Yannick Hornez entre José et Florent Ladeyn.



YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo

Les œufs dans le plat

Ballade d'un dur à cuire

À l'approche des fêtes de Pâques où l'œuf est à l'honneur, il me semble important de faire le point sur les pièges à éviter pour consommer des œufs de poules qui « ont la patate ».

Sur les marchés, la bonne bouille de la fermière au chapeau de paille n'est pas le meilleur critère. Pas plus qu'à l'étalage, les œufs en vrac dans une corbeille d'osier, l'ardoise calligraphiée vantant des œufs de ferme sans préciser laquelle, ou l'image bucolique imprimée sur les boîtes. Ces artifices peuvent dissimuler des élevages industriels sans intérêt pour le consommateur exigeant.

Pour être sûr de votre achat et de la qualité du produit, un geste simple s'impose : lire le code inscrit sur la coquille. Par chance, la législation européenne est bien faite et depuis le 1er janvier 2004, chaque œuf doit mentionner les conditions d'élevage, le pays d'origine, le lieu et la date de ponte.

Message codé

Le premier chiffre qui précède les lettres FR (France) est essentiel, car il vous indique le type d'élevage : « 0 » pour des œufs de poules élevées en plein air, disposant chacune d'un espace d'au moins 2,50 m² et nourries avec une alimentation bio – ce sont les meilleurs ; « 1 » pour des œufs de poules élevées en plein air ; « 2 » pour des œufs de poules élevées « au sol », c'est-à-dire en élevage intensif, mais en volière avec au maximum neuf poules au mètre carré ; « 3 » pour des œufs de poules élevées en cage et en batterie (dix-huit poules au mètre carré).

Pour ma part, j'ai banni le code 3 de mes achats. D'abord parce que je n'aime pas que l'on fasse souffrir les animaux, ensuite parce que je suis un homme de goût. Pour toutes ces raisons, j'achète aussi des pâtes sans œufs, des biscuits et de la mayonnaise bio, et j'évite la majorité des plats cuisinés.

De mes bons œufs, je prends soin : fêlée, cassée, la coquille peut laisser entrer des bactéries. Il faut savoir aussi que l'œuf se conserve au réfrigérateur, cinq semaines maximum après la date d'emballage. Pour savoir si un œuf est frais, le plonger dans un bol d'eau froide. S'il flotte, on le jette ! Après ces précautions d'usage, reste à se régaler. Bon pour la santé, bon marché, l'œuf offre des plaisirs faciles. Au plat, en omelette, ou délicieusement régressif : à la coque avec des mouillettes de baguette beurrée.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND

ÇA VAUT LE DÉTOUR

AVEC ÉRIC DUGARDIN, SOMMELIER

À l'école du vin

« Et avec ça, on boit quoi ? » Si vous ne savez pas résoudre l'épineuse question de l'accord mets-vins, poussez la porte des stages proposés par Éric Dugardin. Bardé de titres, dont celui de vice-meilleur sommelier de France en 1988, l'homme partage son savoir avec enthousiasme et pédagogie. Il vous aidera à comprendre les appellations, situer les vignobles, à connaître les différentes étapes de la fabrication d'un vin, à déchiffrer une étiquette... Tout au long de ces séances, vous dégusterez, bien sûr. Sous l'œil et les conseils du maître, puis « en aveugle » comme les pros. La formation est accessible à tous. Des stages sont proposés dans toute la région. Possibilité de cours à domicile pour des groupes. Compter 49 euros la séance de trois heures.

Stages d'initiation œnologique en 3 heures, 12 heures ou 18 heures. Éric Dugardin, 44 bis, rue du Maréchal-de-Latour-de-Tassigny, 59930 La Chapelle-d'Armentières. Tél. : 03 20 37 48 73 ou 06 60 69 54 21. www.gout-et-vin.com