

GUILLAUME THUIN

Le règne du végétal

La Table des jardins est mise dans la campagne, près de Bois-Grenier. Guillaume Thuin y nourrit une passion des légumes qui vient de lui valoir une étoile au Michelin. Yannick Hornez nous guide dans la cuisine de ce jeune chef.

BIO EXPRESS

1977

Naissance à Lille.

1985

BEP de pâtisserie à Orchies. Mention chocolaterie en 1986.

1987

Pâtissier chez Paul, Grand-Place, à Lille, dans le cadre du brevet des métiers.

1988

Commis de cuisine à Courtrai.

1991

Employé à l'Abbaye de la Celle, en Provence.

1996

Chef au Bistro du'O, à Vaison-la-Romaine.

2010

Ouverture de La Table des jardins, rue de la Guernerie à Bois-Grenier.



TEXTE CHANTAL DAVID PHOTOGRAPHIES THOMAS MUSELET

En venant de l'autoroute, il faut traverser Bois-Grenier et plonger à gauche en rase campagne. La Table des jardins est quelque part le long de la rue de la Guernerie qui chemine à travers champs. Ouvrez l'œil et ralentissez... Rien, à première vue, ne distingue la ferme de ses voisines de briques, et il n'y a pas d'autre indication que le panneau signalant l'entrée du parking. Guillaume Thuin l'a voulu ainsi : un cocon hors du temps et des sentiers battus, un péché de gourmandise protégé des regards. « Je ne voulais pas faire un restaurant comme les autres », explique-t-il à notre chroniqueur gastro-

nomique Yannick Hornez, lui faisant découvrir un établissement fabriqué sur mesure. Guillaume Thuin a tout conçu avec Alexandre, son frère architecte. Dans une aile du bâtiment, cinq appartements ont été aménagés. L'espace restant se partage entre la cuisine et la salle de restaurant. D'immenses baies vitrées ouvrent d'un côté sur un jardin d'agrément, de l'autre sur la terrasse, avec vue sur les champs. Côté campagne, des carrés de potager, plantés au milieu des dalles de pierre, retiennent des plants de tomates, des aubergines, des herbes fines. Un peu plus loin, un chemin de thym est presque en fleurs. Tous les détails ont été pensés, jusqu'aux oliviers plantés en symétrie, à chaque entrée du restaurant.

Murs, mobilier... la salle à manger est un théâtre blanc. Les fauteuils s'encastrent sous les tables pour former des cubes, gommant toute fonction. Le vestiaire, une fois refermé, est une grosse boîte

rectangulaire. L'unique meuble de rangement se fond avec le mur qu'il couvre entièrement. Des globes translucides pendent du plafond cathédrale, telles des bulles de savon. À Yannick Hornez qui remarque l'uniformité du décor, Guillaume Thuin répond que rien ne doit arrêter l'œil, aucune autre émotion ne doit détourner le client de l'assiette.

Parcours étoilé
Le jeune chef vient de marquer un point, notre chroniqueur ayant l'habitude de supposer l'entourloupe culinaire derrière toute déco un peu trop appuyée. Mais ici, le risque est limité : le Guide Michelin a étoilé Guillaume Thuin seulement sept mois après l'ouverture de son restaurant.

« Les clients doivent retourner dans le jardin. Je veux être brut de légumes, provoquer des sens, des émotions. »

Le fait est plutôt rare, d'autant que, précise le chef, « le guide Michelin était déjà venu deux fois, alors qu'on était encore en travaux. Je les ai accueillis avec du béton sur les chaussures et une pelle à la main ».

Le trentenaire relativise, il n'était quand même pas un inconnu. Yannick Hornez retrace avec lui les grandes étapes qui l'ont mené jusqu'à Bois-Grenier : les premiers pas à Courtrai aux côtés d'Eddy Vandekerckove (une étoile), la rencontre décisive avec Benoît Witz à l'Abbaye de la Celle, en Provence (une étoile), le rodage au Plaza Athénée à Paris (trois étoiles), puis la première distinction, un Bib gourmand à Vaison-la-Romaine, au Bistro du'O créé par Raoul Reichrath, chef du restaurant gastronomique Le Grand Pré.

À travers ce parcours, Guillaume Thuin s'est forgé une passion pour les légumes,

SES BONNES ADRESSES

- **Le Beau Jardin, à Roubaix.**
« Ce restaurant au milieu du parc Barbieux bénéficie d'un cadre magnifique. Dans une ambiance bistrot, Frédéric Leman y propose une cuisine de grande qualité. »
Avenue Le Nôtre, parc Barbieux, 59100 Roubaix. Tél. : 03 20 20 61 85.
- **Casa Juan, à Lille**
« C'est une bonne adresse pour qui cherche des produits espagnols. Les amateurs de jambon cru craqueront pour son pata negra. Mention également pour les sardines et l'huile d'olive. »
10, place Robert-Schuman. Tél. : 03 20 48 70 73.

et une démarche : « J'amène le légume dans l'assiette, et les clients doivent retourner dans le jardin. Je veux être brut de légumes, provoquer des sens, des émotions. » L'esotérisme du propos n'impressionne pas Yannick Hornez, qui souhaite des exemples concrets. Le chef raconte alors ses associations de saveurs en bouche en citant son « homard vinaigrette au citron, artichaut violet et radis noir » : « Je pars du goût boisé de l'artichaut. J'associe le homard au goût iodé. Mais ce n'est pas quelque chose de violent, le homard. Alors j'ajoute le radis noir pour sa saveur acide. »

Guillaume Thuin travaille aussi des petits pois à la française, qu'il sert avec une tranche de lard rôti et une tartine d'anchoïade, ou donne du relief à un concassé de tomates avec du céleri brut. Les légumes guident l'assiette jusqu'au dessert, avec par exemple ce parfait de café adouci par de la betterave et de la framboise ; ou un biscuit à la carotte, granité carotte orange banane, ganache de chocolat au lait et jus parfumé. Pas de carte chez Guillaume Thuin, mais un menu unique, avec une ou deux entrées (60 et 75 euros sans

les vins), qui change tous les mois. C'est une prise de risques, mais aussi une facilité en cuisine, où ils ne sont que deux. Trois en comptant le chef pâtissier Michaël Delmarre, qui a quitté la brigade Ducasse à Monaco pour partager l'aventure de Bois-Grenier.

Depuis l'étoile, le nombre de clients a doublé. Dans la salle de trente couverts, ils sont entre cent quarante et cent soixante par semaine. Ce rythme quotidien ne freine pas pour autant les projets de Guillaume Thuin, qui aimerait développer de nouveaux concepts « pour sortir les clients de la table » : un accueil apéritif debout autour d'une grande table au centre de la salle, des pique-niques chics ou, le projet pour cet été, une soirée « accord des deux pianos » où gastronomie et opéra se feraient écho. Une nouvelle histoire d'émotions. ■



YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wéo

Avec ou sans mayo... La frite à la côte!

En mai, ce qui me plaît, c'est une balade sur une plage de la Côte d'Opale en mangeant des frites. Vous savez, au moment où le soleil est encore un peu pâle, et que le vent frais fait tanguer le papier autour de la barquette. C'est le bonheur, et ça donne la patate! C'est comme ça que les frites sont les meilleures. Dégustées simplement avec les doigts, accompagnées de mayonnaise ou, pour les plus intrépides, de sauce samouraï, en regardant la mer...

Malgré la concurrence d'une restauration rapide offrant kebab, hamburger, hot-dog et compagnie, en dépit de l'interdiction de s'installer dans certaines communes comme Croix ou Marcq-en-Barœul, la baraque à frites a survécu. La trentaine de baraques dispersées entre Dunkerque et Berck sont le vestige d'une autre époque, lorsque les ouvriers, bénéficiant des premiers congés payés, se ruaient en famille sur le littoral pour découvrir la mer « en vrai ». Les baraques à frites en bord de plage permettaient aux vacanciers aux revenus modestes de se nourrir. Elles font maintenant partie du paysage. Rien que dans la ville de Berck, on en compte trois sur l'esplanade face à la mer, dont une à l'extrémité de l'avenue Saint-Exupéry, ma préférée. Là, les frites sont fraîches, bien cuites, pas trop grasses, et servies généreusement en cornet. Elles sont taillées dans de bonnes patates du coin et dorées au blanc de bœuf.

Les jeunes générations, adeptes du surgelé, ont parfois oublié que faire de bonnes frites est un art. Elles nécessitent des pommes de terre bintje qu'il faut éplucher et laver brièvement pour conserver un peu d'amidon. Elles sont taillées en jolis bâtonnets d'un centimètre de côté et de dix à quinze centimètres de longueur. Les voici prêtes à plonger! Le premier bain dure cinq minutes, dans du blanc de bœuf chauffé à 160°C. Une seconde cuisson sera nécessaire pendant une grosse minute à 180°C pour obtenir cette ravissante couleur dorée et ce délicat croustillant.

Les puristes réalisent une précuisson à l'eau en pochant leurs bâtonnets trente secondes. Certains proposent aussi un savant mélange de blanc de bœuf, de graisse de cheval, et de saindoux. Car historiquement les « baraqueux » utilisaient de la graisse de cheval bon marché, remplacée depuis par du blanc de bœuf (gras de bœuf). D'aucuns vous parleront de frites cuites dans l'huile végétale. C'est un sacrilège.



Yannick Hornez et Guillaume Thuin, dans ce décor épuré où rien ne doit détourner le client de l'assiette.

ÇA VAUT LE DÉTOUR

LA PRAIRIE, À BÉTHUNE

La bonne crèmerie
Béthune, capitale régionale de la culture, recèle quelques trésors culinaires, parmi lesquels la crèmerie La Prairie. L'enseigne, implantée à Béthune depuis soixante ans, est maintenant dirigée par Vincent Dervaux. Il propose cent vingt variétés de fromages, dont un boulet de Cassel au lait cru de vaches flamandes. Sa croûte finement « mitée » est la preuve d'un vieillissement soigné. Avez-vous goûté le fromage fort de Béthune? C'est un mélange subtil de maroilles et de vieux-lille parfumé à l'estragon et au genièvre de Houille, servi en ramequin. Mon coup de cœur hors région est un ardi-gasna, fromage basque des vallées d'Ossau et Iraty, frotté au piment d'Espelette. Et vous souhaitez un accord avec un vin ou une bière? Vincent Dervaux saura vous conseiller. Il a été sommelier dans le restaurant étoilé de Marc Meurin pendant plus de dix ans. **Y. H.**
La Prairie, 20, rue Albert-1^{er}, à Béthune. Tél. : 03 21 68 04 85.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND