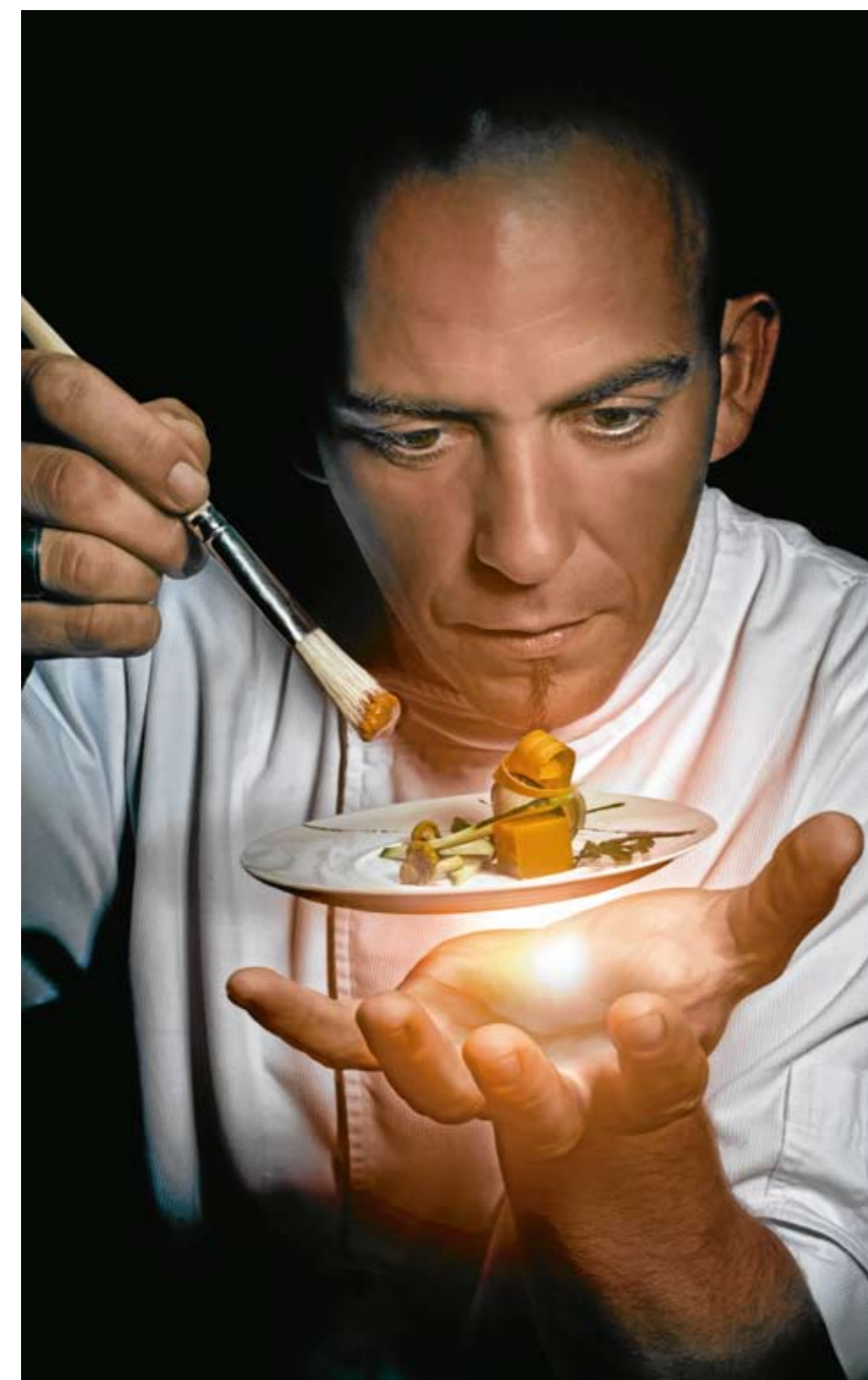


JÉRÔME FOLLET Chevalier blanc

Le chef du Cheval blanc à Wattignies défend avec panache la tradition gastronomique et les produits du terroir. Notre chroniqueur gastronomique Yannick Hornez raconte son incursion en cuisine.



TEXTE YANNICK HORNEZ PHOTOGRAPHIES THOMAS MUSELET

Ce matin, je suis accueilli par la franche poignée de main et le timide sourire de Jérôme Follet. Ce jeune homme de 35 ans, à l'allure réservée et au regard pétillant, est le chef du Cheval blanc, à Wattignies, restaurant gastronomique qu'il a racheté en 2002 à Christophe Scherpereel et qu'il tient avec son épouse Nathalie.

Enfant, Jérôme s'activait déjà aux fourneaux de son père, charcutier-traiteur : « *Tout petit, j'ai voulu être cuisinier ; dès que j'étais à la maison, j'aidais mon père. À 14 ans, je suis parti en apprentissage.* » Parallèlement, il passe un

« Il n'était pas question d'être un simple réchauffeur de plats. »

CAP hôtellerie-restauration en neuf mois au lieu de deux ans. Il apprend beaucoup auprès de son maître d'apprentissage, Bruno Flasque, chef à La Clef des champs, à Favières, dans la baie de Somme. Cet homme lui inculque le goût des produits du terroir et Jérôme conservera précieusement cet héritage. Il enchaine plusieurs maisons jusqu'à sa rencontre marquante, en 1998, avec Pascal Giraudel,

BIO EXPRESS

1976
Naissance le 5 janvier, à Ham, dans la Somme.

2002
Rachète Le Cheval blanc, 110, avenue du Général-de-Gaule, à Wattignies. Tél. : 03 20 97 34 62.

2004
Rejoint le club des Tables gourmandes de la métropole lilloise.

chef du Château blanc à Verlinghem : « *Ce chef de talent m'a beaucoup apporté sur l'organisation en cuisine et le travail des produits frais.* » Mais un nouveau directeur fait le forcing pour imposer des produits surgelés et Jérôme s'insurge : « *Il n'était pas question d'être un simple réchauffeur de plats.* » Il quitte Verlinghem pour diriger les cuisines du Royal Picardie, à Albert, en 2000. En 2002, il revient dans la métropole lilloise comme patron du Cheval blanc, restaurant gastronomique de Wattignies. Jérôme et son épouse Nathalie travaillent ensemble avec un seul credo : « *Se faire plaisir et faire plaisir aux gens.* » À eux

deux, ils font tout de A à Z, et même la plonge dans les coups durs ! Cette façon d'appréhender le métier m'inspire toujours un certain respect...

Depuis peu, le couple est secondé par deux apprentis. Justement, Jérôme m'emmène en cuisine où s'active Gaëtan. Le jeune homme est chargé des garnitures et des desserts. Le reste est l'affaire du chef qui a tout dans la tête : recettes, cuissons, présentations... Parfois, c'est la course, mais Jérôme aime les montées d'adrénaline. Alors ça fuse en cuisine !

Le chef prépare les plats à la commande pour préserver la qualité des produits. Il fait les courses lui-même chaque matin, achetant fruits et légumes au marché d'intérêt national (MIN) de Lomme, ou chez des producteurs locaux. Les viandes et poissons sont livrés directement au restaurant, également par des professionnels de la région.

« *Cuisiner le poisson m'amuse beaucoup* », répond-il lorsqu'on l'interroge sur ses produits de prédilection. Mais il aime avant tout le changement. Son menu découvert (42 euros) « *les yeux fermés* »

SES BONNES ADRESSES

• La Terrasse des remparts

« *Bruno Suppa, le chef de ce restaurant gastronomique refait à neuf cet été, est un ami. Il ne travaille que des produits frais. J'aime particulièrement son œuf poché en cocotte au foie gras, son risotto de homard et sa tarte fine aux pommes.* »

Menu du marché du lundi au samedi midi. La Terrasse des remparts, Porte de Gand, à Lille. Tél. : 03 20 06 74 74.

• Jean-Yves Wibaux, maraîcher

« *Cet agriculteur est présent sur le marché de Wattignies, et possède une boutique dans sa ferme. C'est pratique pour le restaurant d'avoir de bons fruits et légumes, qui ont poussé tout près de chez moi.* »

32, rue de Verdun, à Wattignies. Tél. : 03 20 95 14 91.

change tous les jours, la carte tous les deux mois. Seul le fondant mi-cuit au chocolat reste à l'affiche, succès oblige ! Pour le reste, c'est selon l'envie et les saisons. En ce moment, la carte propose des escargots de Radinghem en feuille de brick, ail et persil ; des grosses crevettes rôties en waterzoi ; un blanc de turbot sauvage, petit roulé aux olives ; ou un cabillaud rôti aux girolles... En dessert, je me suis régalé d'un millefeuille de pommes, parfait glacé au caramel. Le midi, la formule express (plat, dessert) est à 13,50 euros et le menu à la carte (entrée, plat, dessert) à 29 euros. Il vaut mieux réserver, car l'établissement affiche souvent complet.

« Il faut garder nos petites maisons »

Je suis toujours fasciné par ces jeunes chefs qui mettent en avant la qualité de leurs produits plutôt que leur propre dextérité. Plus encore que d'autres, Jérôme est quelqu'un de discret, un peu solitaire, ce qui ne l'empêche pas d'être un passionné. Chaque

lundi soir, il partage son talent avec des cuisiniers amateurs à qui il donne des cours – sur réservation. Il n'a pas encore d'étoile ni même de Bib gourmand, mais ne court pas après les distinctions : « *J'aime faire ce que je veux dans mon coin. Ce n'est pas ma préoccupation, mais qu'ils viennent s'ils le souhaitent !* » Une toute petite équipe en cuisine, une vingtaine de couverts par service (capacité de quarante en ouvrant la salle de réception)... Jérôme Follet est aussi le défenseur des petites structures indépendantes : « *Il faut garder nos*

petites maisons », dit-il en insistant.

Si on lui demande qui il admire, il cite deux Lillois, Jean-Luc Germond, chef étoilé du Sébastopol, et Gilles Vartanian, qui fut chef du Varbet : « *Ces chefs ont marqué la cuisine de leur époque et sont toujours de bon conseil.* »

Sur les murs du Cheval blanc, des tableaux de Jérôme : le cuisinier peint la nuit, victime d'insomnies. Je discute avec Nathalie qui gère la salle. Elle aussi a étudié la cuisine et, ayant grandi dans une ferme agricole, défend les produits du terroir autant que son mari. Le couple goûte ensemble chaque nouvelle création de Jérôme. « *À deux, on est plus forts, surtout quand on partage la même passion.* » D'un bout à l'autre, leur aventure au Cheval blanc est une histoire de cœur. Ils se sont mariés le 2 janvier 1999 parce que ce jour-là, le restaurant était fermé, et que ça tombait un samedi ; ça ne s'invente pas ! ■



◆ Jérôme Follet et Yannick Hornez en cuisine.

ÇA VAUT LE DÉTOUR

L'AGRUMOBILE D'ANTOINE MOLMY

Jolijus de fruits frais

La belle saison est finie, pourquoi ne pas retrouver le soleil en bouteilles avec Jolijus ? Antoine Molmy, embouteilleur de fruits frais, parcourt les différents marchés de la région au volant de son Agrumobile depuis dix ans. Il propose de vrais jus de fruits pressés devant les clients, sans sucre ajouté, sans colorant ni conservateur. Il faut trois kilos de fruits pour obtenir un litre de Jolijus. Parmi les quarante-deux recettes proposées, à base de pommes, framboises, bananes, fruits de la passion, citrons, clémentines... selon la saison, l'orange reste la star du stand. Elle provient du Maroc, d'Argentine ou d'Israël. **Y.H.**

Place du Concert et place Sébastopol, à Lille, les jours de marché. <http://jolijus.com>



YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wéo

Mister Goodfish Bonne pêche en ligne

Peut-on continuer à manger du poisson en toute sérénité sans attenter à la survie des espèces ? Pêche excessive, techniques destructives, pollution menacent de transformer les profondeurs aquatiques en déserts liquides. Nous devons dès à présent apprendre à choisir les bons « pichons » de saison. Notre région, avec notamment les grands ports de Boulogne-sur-Mer et de Dunkerque, offre l'embaras du choix : poisson d'élevage (en préférant le bio), sauvage petit bateau, pêché à la ligne ou au filet, sont autant d'occasions pour découvrir les produits de la mer, crustacés et coquillages délicieux.

Mais la mer a un nouvel ami : Mister Goodfish*. Ce sympathique personnage à moustache est le logo d'une campagne européenne organisée pour sensibiliser les consommateurs et encourager les professionnels à une pêche responsable. Trois grands aquariums européens – dont Nausicaà, à Boulogne-sur-Mer, se sont réunis sous l'égide du Réseau Océan mondial. Se sont joints à eux le Comité national des pêches maritimes et des élevages marins (organe rassemblant tous les pêcheurs et producteurs professionnels de France), le ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, des poissonniers et des restaurateurs... Soit tous les professionnels de la mer, de la pêche à l'assiette.

Recettes de saison

Mister Goodfish propose aux consommateurs et aux professionnels de participer ensemble à la sauvegarde des espèces menacées par la surpêche. De revaloriser les espèces peu connues et de choisir son poisson parmi une liste de produits qui tient compte de la saison, de la taille, et des stocks. La liste d'espèces recommandées est établie, pour chaque saison, par un comité d'experts. Les consommateurs trouveront également des recettes de cuisine.

Cette campagne intelligente n'interdit rien, mais recommande simplement, pour nous permettre de continuer de manière responsable à consommer du poisson en toute tranquillité, dans une démarche de développement durable, en préservant l'avenir de nos enfants. Mister Goodfish en a fait un slogan : « *Tous unis pour qu'il y ait toujours du poisson demain.* »

* www.mrgoodfish.fr.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND