

GONZAGUE COUSSEMENT

Attention, « Taz » est de retour

Sélectionné pour représenter la cuisine régionale au Forum mondial de Davos en 2008, le tonitruant Gonzague Coussement est remonté aux fourneaux après quelques orages personnels. Notre chroniqueur nous guide dans les cuisines moléculaires du Turbotin à Douai.

BIO EXPRESS

1969

En octobre, naissance à Lille

1985

CAP de pâtisserie.

1991

Chef pâtissier à l'hôtel Alliance, à Lille.

2000

Reprise de l'hôtel-restaurant Le Foch, à Cassel.

2005

Reprise du Turbotin, rue de la Massue, à Douai.

2008

En janvier, il représente la cuisine du nord au Forum mondial de Davos.



TEXTE ÉRIC MAITROT PHOTOGRAPHIES THOMAS MUSELET

Un café bien serré avalé d'une traite sur un Orangina, et la tornade Coussement reprend sa course. Dehors il vente et il pleut. Rue de la Massue, à Douai, au pied du tribunal de grande instance, le canal ne s'est pas encore pendu, mais l'idée l'a traversé. Pourtant, ce vilain matin gris n'atteint pas le moral de Gonzague Coussement. Il revient d'une période bien noire : séparé désormais de Christine qui, vingt-trois ans durant, fut son indispensable contre-poids, le cuisinier de 40 ans a retrouvé l'envie. Il a repris la barre de son Turbotin, soutenu par ses copains restaurateurs et notre chroniqueur, Yannick Hornez.

Pendant que Rafael, le fidèle second à casquette, lève les filets de turbots, les livraisons s'achèvent et l'ami Yannick se fait attendre.

Comme souvent : « Celui-là, il sera même en retard à l'heure de sa mort », balance Gonzague, pas peu fier de son bon mot. Entre les sirènes et naïades aux seins nus façon Belle Époque et les affiches « rap and base-ball » du graphiste roubaisien Bruno Allard, le chef douaisien prend patience. Un vrai défi pour lui. Bientôt, Yannick arrive, l'accolade est appuyée. Aujourd'hui, le clown gourmand remplace Christine dans le rôle de porte-parole. C'est que le Gonzague est peu bavard. Hyperactif, il préfère faire plutôt que dire.

« Un génie », selon Dany

« Gonzague est de retour, martèle Yannick comme pour mieux en convaincre son protégé. Le nouveau Gonzague est de retour en cuisine ! » Pendant que Daniel et Vanes-

sa finissent la mise en place, le chef se pose quelques minutes. Le regard est toujours aussi aiguë, et l'on se retrouve bien vite en présence de cette véritable pile atomique que ses copains avaient surnommée « Taz », comme le diable de Tasmanie un peu dingue des dessins animés de Tex Avery.

Pour célébrer sa « renaissance », il a revêtu sa tunique bleu marine cousue d'un drapeau français et brodée à son nom. Suivent trois mots « Nord de France ». Comme par superstition, il arbore le maillot de sa plus belle sélection : lorsqu'il fut retenu pour représenter la gastronomie régionale lors du gala de clôture du Forum économique mondial de Davos en janvier 2008. Quelques semaines plus tard, son copain Dany Boon, rencontré à l'ado-

« Mes idées ? Elles me viennent comme ça. Ça arrive de mon cerveau. »

lescence autour d'un groupe de rock, le présentait en direct chez Drucker comme un « génie de la cuisine ».

Autant de petites consécractions pour ce jeune chef inventif qui, armé d'un CAP de pâtisserie, fit ses débuts à l'auberge du Brigand à Steenwerck, puis passa quelque temps à l'hôtel Alliance de Lille, et à L'Épicurien, tenu à Marcq-en-Barœul par ses parents. Avant de reprendre Le Foch, un hôtel-restaurant de Cassel en 2000, puis Le Turbotin début 2005, lequel sera à la fois son théâtre et son laboratoire.

« Ta force, c'est de mélanger quatre ou cinq arômes ; tous ces accords et ces contrastes, c'est ça ta créativité ! », insiste Yannick. Et l'on reparle de ce sujet parfois tabou derrière les fourneaux qu'est la « cuisine moléculaire ». « Oh ! je ne sais

SES BONNES ADRESSES

• **Pâtisserie Cucci**

« Un pâtissier comme je les aime, c'est mon métier d'origine. Il travaille vraiment bien et, en plus, on y trouve des chocolats Valrhona, alors... »

Vincent Cucci, maître pâtissier, 160, rue de la Mairie, 59500 Douai. Tél. : 03 27 97 63 86.

• **Les fromages d'Antoine et Benoît Jean**

« Ils n'ont que des bons fromages, mais moi, j'y vais surtout pour le chèvre, les camemberts au lait cru et la tomme d'Orchies. »

GAEC de la Motte, fromagerie Antoine et Benoît Jean, 19, rue du Coquelet, 58310 Nomain. Tél. : 03 20 71 77 91.

• **Le restaurant Le Carré des sens**

« Une cuisine créative comme je les aime. Michel Reutenauer arrive encore à me surprendre. Un de mes restaurants préférés dans la région. »

Le Carré des sens, de Michel Reutenauer, 73, avenue des Flandres 59650 Villeneuve-d'Ascq. Tél. : 03 20 82 05 97



◀ Le « nouveau Gonzague » sous le regard protecteur de son copain Yannick.

pas s'il faut le dire, ça », interrompt Gonzague, conscient que cette étiquette a pu lui porter préjudice auprès d'une certaine clientèle. « Attention ! la cuisine moléculaire, ce ne sont que des produits naturels, plaide-t-il. Ce n'est pas du tout une cuisine chimique ! »

Bill Gates bluffé

Alors, « la nouvelle carte du nouveau Gonzague » a été conçue pour « rassurer » le chalant. Les intitulés semblent classiques, mais les descriptions ne trompent pas. Gonzague est toujours le même, toujours à la recherche de saveurs du troisième type. Ainsi, les escargots sont tout simplement « de pays »,

mais ils seront servis « sur une émulsion de topinambours et quelques éclats de roquefort ». Idem pour les saint-jacques, annoncées « tout juste dorées » ; mais la carte vous apprend ensuite qu'elles seront « accompagnées d'une infusion de cacahuètes torréfiées sur un craquant de betteraves ». Le craquant de betteraves, ce sont ses anciennes « betteraves explosives » qui désormais avancent masquées. Un simple ajout d'un inoffensif lactate de sodium à divers fruits ou légumes, et dès la mise en bouche votre palais crépite comme un soir de 14-Juillet. Pour accompagner son foie gras au torchon, Gonzague continue de « sphériser »

quelques fruits comme les lichis : une cuillère de jus plongée dans un liquide clair à la composition tenue secrète, et aussitôt se forme une petite boule. La coquille résistera un temps sous la langue puis se rompra, libérant le jus de fruit. Effet garanti : « À Davos, j'ai fait ça devant Bill Gates et Bono, le chanteur de U2... » Lorsqu'on lui demande d'expliquer comment il invente ses étonnantes combinaisons, Gonzague chuchote sa réponse, comme s'il craignait le procès en sorcellerie : « Ça me vient comme ça, je ne sais pas l'expliquer. Ça arrive de mon cerveau... »

Puis vient le moment de la photo. Les idées fusent et Gonzague s'imagine déjà debout dans une marmite fumante d'azote liquide, chevauchant son nouveau destin en tenue d'art martial. Pour évacuer son trop-plein d'énergie, il pratique le jiu-jitsu, et on ne voudrait pas le heurter au coin d'un tatami. Décidément, le nouveau Gonzague ressemble à s'y méprendre à l'ancien. Ce ne sont pas les amateurs de sensations fortes qui s'en plaindront... ■

ÇA VAUT LE DÉTOUR

RICHET DE CAMBRAI

Grande maison de café

C'est l'espace le plus parfumé de la place de Cambrai. Au 12 de la rue Pasteur, l'atelier de torréfaction artisanal fondé en 1908 est maintenant transformé en boutique. En 1984, les Richet ont cédé l'affaire aux Théron, mais les traditions d'une grande maison sont restées.

Les murs sont couverts d'anciennes boiseries. À même le sol sont déposés de gros sacs étiquetés Moka d'Éthiopie, Kenya, Maragogypte, Santos, Guatemala... Juste à côté du vénérable comptoir trône une ancienne machine qui chauffe toujours les grains de café vert par broches de 40 kilos à une température avoisinant les 200°C Philippe Théron, l'artisan torréfacteur, avec la science des grands sommeliers, connaît l'art de choisir, d'assembler et de torréfier les crus d'exceptions. Goûtez par exemple le « mélange moka excellence ». Son nez floral et complexe exprime en bouche un doux acidulé velouté, équilibré par une chatoyante amertume. **Y. H.**

Maison Richet, 12, rue Pasteur, 59400 Cambrai. Tél. : 03 27 74 94 85.



YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo

Réceptions amères Plats traiteurs maltraités

Je dois le confesser : que ce soit mariage, communion, vœux du maire ou pot d'entreprise, je me suis rarement régalé lorsque le repas a été préparé par un traiteur. Il peut être correct, mais je ne l'ai jamais trouvé éblouissant. Même si certains professionnels font payer très cher leur prestation. Il est vrai que servir en nombre ou en grand nombre est difficile. Mais cela ne suffit sans doute pas à expliquer pourquoi tant de médiocrité sur un marché d'autant plus florissant qu'il bénéficie d'une marge financière importante.

Ainsi, certains bouchers charcutiers, même réputés, préfèrent acheter des produits industriels tout faits pour gagner du temps et de l'argent. Pourquoi s'en priveraient-ils lorsqu'ils sont trop souvent confrontés à des clients plus attirés par le décor et la mise en scène des plats que par la qualité des produits ? Dans un monde où la culture culinaire et l'éducation du goût sont insuffisants, le tape-à-l'œil l'emporte aisément.

Alors, comment malgré tout réussir son « repas traiteur » ?

Tout d'abord, tous les traiteurs ne sont pas maltraitants. Il existe des bouchers charcutiers irréprochables, comme Bertand Ghysel à Louvil, ou Jean Croquet à Wavrin. Quoi qu'il en soit, le b.a.-ba est de vérifier le numéro de Siret et surtout le code NAF de votre traiteur (5126Z) pour éviter les farfelus. Demandez un devis détaillé. Goûtez les plats avant de les commander. Optez de préférence pour des produits de saison, de région et de tradition. Un bon plan : commandez un cochon de ferme à griller entier au barbecue, comme le propose à Lille Hervé Hochard, du Bouillon de Louis, à partir de 25 euros.

Si vous visez le haut de gamme, renseignez-vous auprès de restaurateurs, même étoilés. Certains acceptent de faire occasionnellement le traiteur. Compter cependant au moins 40 euros le repas complet. À événement exceptionnel, vous pouvez également oser les grands moyens en optant pour un cuisinier à domicile. David Taconen, à Auchy-les-Mines, propose ce service pour des réceptions à partir de six personnes, sa « patte de chef » coûtant entre 45 et 65 euros la part.

Quel que soit votre choix, soyez exigeant. Pas de bon traiteur sans bon consommateur ! Une façon de « traiter », à votre tour, vos amis avec respect...

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND