

TEXTE CHANTAL DAVID PHOTOGRAPHIES THOMAS MUSELET



ÉRIC DELERUE

Le goût de la transparence

Une étoile au Michelin en 2002 n'a rien changé à la simplicité d'Éric Delerue. Depuis vingt-quatre ans, le chef du Cerisier, à Laventie, défend la pureté des saveurs. Notre chroniqueur gastronomique nous guide dans sa cuisine.

« C'est ce que j'aime chez Éric Delerue, c'est qu'il fait une cuisine lisible. Son assemblage de saveurs est très subtil. Une complexité à la Mozart, à la Beethoven, pas à la Boulez... », attaque Yannick Hornez. Notre chroniqueur gastronomique, en grande forme, ne réussira pour autant pas à faire rougir le chef du Cerisier à Laventie. Pour le cuisinier, le plus beau compliment, dit-il, a été ins-

crit par des clients dans son livre d'or : « Merci. Ici, on voit et on sait ce qu'on mange. »

L'homme n'aime ni le tapage à l'œil, ni les chichis inutiles, et appelle un chat un chat, jusque dans les intitulés de sa carte : saint-jacques rôties à la moelle et aux truffes ; escalope de foie gras pochée au bouillon de volaille et à la livèche ; soufflé à la clémentine ; sorbet de betterave rouge et framboise... Les assiettes dessinées avec élégance déclinent

la commande dans la plus grande transparence. Et depuis la salle de restaurant, de larges baies vitrées donnent sur la cuisine permettant de suivre en direct la mise en scène des saveurs. En fait, c'est au niveau du palais que se ménage la surprise et s'affirme l'audacieuse créativité du chef : une pointe de wasabi pimente une mousseline d'asperges, des paillettes acidulées font crépiter une glace au chocolat extra noir,

un trait de safran fait chavirer un pain perdu à l'ananas.

Éric Delerue a entamé le XXI^e siècle avec une étoile en bandoulière : « Mon premier contact avec le Michelin date de 1999. Un inspecteur est passé, on n'était même pas répertoriés dans le guide. En repartant, il m'a simplement dit : "Continuez à faire plaisir à vos clients." L'année d'après, on avait une étoile... »

Fourneau baraka

Rue de la Gare, à Laventie, deux massifs de verdure posés sur le trottoir permettent de signaler le restaurant dans la rangée de maisons. Une large porte en bois ouvre sur ce qui fut une demeure bourgeoise. L'intérieur a été totalement réaménagé en salons et salles à manger. Sur les murs, différentes peintures témoignent du goût pour l'art d'Isabelle, responsable de la salle et de l'accueil du client. Artiste à ses heures, elle a créé les appliques du restaurant. Avec un premier menu à 26 euros (entrée, plat, dessert ; midi et soir) et une situation à mi-chemin entre Lille et les monts des Flandres, Le Cerisier est une adresse courue.

Pendant ce temps, confortablement calés dans les fauteuils clubs du salon, Éric Delerue et Yannick Hornez devisent placidement sur les tics et les esbroufes des modes culinaires. Sur la sellette, la cuisine moléculaire : « J'aime bien goûter, c'est amusant. Mais à faire, ça ne m'excite pas. Je crois que cette cuisine ne fera que passer. C'est un peu comme la nouvelle cuisine il y a vingt ou trente ans », commente Éric Delerue.

Il y a vingt ans justement, le chef du Cerisier faisait à peine sa rentrée à l'école hôtelière d'Aulnoye-Aymeries. Une orientation sans grande conviction, après des études poussives jusqu'en classe de première.

Son diplôme en poche, la vocation tarde à venir. Jus-

BIO EXPRESS

1964

Naissance le 5 avril, à Illies (Nord)

1983

Premier poste chez Marc Meurin, à Laventie.

1986

Ouvre Le Cerisier, 3, rue de la Gare, à Laventie.

2002

Obtient une étoile au Michelin.

SES BONNES ADRESSES

• Fromagerie Robillard

« Le patron affine lui-même ses fromages. Je lui suis fidèle depuis 1986. Je recommande particulièrement son camembert au calvados. »

39, rue René-Lannoy, à Lens. Tél. : 03 21 28 04 57.

• Restaurant « Le Oui »

« Des cuisiniers qui se décarcassent. Ils font notamment un super hamburger au bacon et mimolette, avec surtout de belles frites fraîches. »

13, rue des Bouchers, à Lille. Tél. : 03 20 38 52 67.

qu'au jour où il adresse une candidature spontanée à Marc Meurin qui s'apprête à ouvrir un restaurant sur la place, au centre de Laventie. L'actuel patron du Château de Beaulieu (seul établissement deux étoiles du Nord-Pas-de-Calais) n'a pas encore d'étoile, mais déjà une inventivité et une rigueur qui font progresser Éric Delerue à pas de géant, et lui donnent le virus de la gastronomie. L'aventure durera trois ans : « Un jour, il m'a téléphoné, et m'a dit : "Ce n'est pas la peine de venir travailler ce matin. Le restaurant a brûlé." »

Marc Meurin doit repartir de zéro. Il trouve un poste chez un restaurateur traiteur de Béthune, et pose comme condition l'embauche de son jeune protégé. Mais ce nouvel emploi ne convient pas à Éric Delerue, qui part au bout de quelques jours... et tombe peu de temps après sur une maison à vendre rue de la Gare à Laventie. Le Cerisier ouvrira l'année d'après. Il démarre modestement : « On faisait une cuisine simple, des viandes, des flamiches... On est montés en gamme tout doucement, et on évolue encore tous les jours. »

De ces beaux débuts, quelques souvenirs demeurent. La taille du buffet le jour de

l'inauguration : « Cinq à six cents personnes sont passées dans toute la soirée. On était claqués. Les premiers jours d'ouverture, j'avais un peu le trac, mais Marc Meurin est venu m'aider en sous-main. C'était lui qui pilotait. Une nouvelle fois, il m'aidait à démarrer. » L'ombre du maître n'a d'ailleurs jamais cessé

« Je suis un fan des cèpes, j'aime aussi cuisiner le homard et la truffe. »

de planer sur le restaurant : « Peu après mon installation, j'ai racheté son fourneau. C'est le fourneau sur lequel il a eu ses deux étoiles. Et un an après l'avoir acheté, j'avais mon étoile

le... » Outre ce joli clin d'œil, Marc Meurin a également donné à Éric Delerue le goût des produits nobles : « Je suis un fan des cèpes, j'aime aussi cuisiner le homard, le turbot, la truffe... »

Deux jours par semaine, Éric Delerue va au Marché d'intérêt national (MIN) de Lomme. C'est là qu'il achète la quasi-totalité de ses produits. C'est ici également que naissent parfois des idées, l'inspiration naissant au détour d'un parfum, de la couleur d'un fruit, de la saveur d'une épice. Il hume, goûte, tâte, discute... « C'est comme ça que j'ai créé mon sorbet framboise à l'estragon. »

Il attend également les premières asperges vertes qu'il fait venir directement du Vaucluse... par Chronopost. Ça sent la nouvelle carte de printemps! ■

Ce matin, il a ramené deux cents grammes de truffe blanche d'Italie, « juste pour faire un essai ». Il attend également les premières asperges vertes qu'il fait venir directement du Vaucluse... par Chronopost. Ça sent la nouvelle carte de printemps! ■



➔ À travers les baies vitrées, on voit la cuisine depuis la salle.

ÇA VAUT LE DÉTOUR

LA TRAPPISTE WESTVLETEREN

Sacré Graal

Pour les amateurs de bière, elle est la meilleure du monde. La trappiste Westvleteren est fabriquée à l'abbaye de Saint-Sixte juste de l'autre côté de la frontière. Les vingt-deux moines y proposent trois sortes de bière de haute fermentation, une solide blonde (5°) et deux suaves et complexes brunes (8° et 12°) qu'il faut déguster dans le café face à l'abbaye, le seul endroit au monde où la vente est autorisée, avec un petit morceau de fromage... trappiste, bien entendu. La commander à l'abbaye est tout une aventure, qui passe par des heures au téléphone pour la réserver, l'identification du véhicule qui viendra enlever la commande, et encore beaucoup de patience sur place avant de retirer vos précieuses bouteilles. Un rituel entre chemin de croix et quête du Graal. Y.H. Réservation 0032 (0) 70 21 00 45. Donkerstraat, 12, 8640 Westvleteren. www.sintsixtus.be/fr/home.htm

YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo



Palme de mauvais goût Du gras dans le chocolat

Les connaisseurs le dégustent noir ou extra noir. Les enfants le préfèrent blanc ou au lait. Boisson divine des Aztèques et des Mayas, on prête au chocolat toutes sortes de vertus : énergisant, aphrodisiaque ou antidépresseur. On lui suppose une capacité d'addiction... trop belle occasion d'excuser la gourmandise.

Originnaire d'Amérique centrale, le *xocolatl*, ou chocolat, est obtenu à partir de la fève du cacao. Cette graine est fermentée, torréfiée et broyée pour obtenir la pâte de cacao dont on extrait la matière grasse, le beurre de cacao. En mélangeant la pâte, le beurre et du sucre, on obtient le chocolat.

Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes chocolatés quand, en 2000, une directive européenne datée du 23 juin est venue autoriser l'ajout de matière grasse végétale (à hauteur de 5 %), autre que le beurre de cacao, dans le chocolat. Une mesure justifiée par la nécessité de mettre en place des règles communes pour la composition, la fabrication, le conditionnement et l'étiquetage du chocolat et ses gourmandises dérivées. Et confirmée par décret en France le 1^{er} août 2003.

Cette décision est malheureusement contraire aux intérêts des consommateurs de vrai chocolat, et n'apporte aucun avantage gustatif. Elle permet seulement à certains industriels d'augmenter de façon substantielle leur profit en diminuant les coûts de production. Les matières grasses telles que le beurre de karité, l'huile de palme ou l'illipé sont nettement moins chers à l'achat que les fèves de cacao.

Alors, résistons ! Il faut pour cela décrypter les étiquettes. Choisir un chocolat « pur beurre de cacao sans matières grasses végétales ajoutées (MGV) » et éviter celui qui « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao »... comme c'est écrit en tout petit à côté de la liste des ingrédients.

Ou alors offrez-vous de vrais moments de bonheur quitta à ce qu'ils soient plus rares en vous adressant directement à des artisans. Des Dominique Benoît à Lille, Laurent Diot à Cambrai, Jean-Claude Jeanson à Lens, Daniel Morelle à Douai ou Pierre Marcolini à Bruxelles sont là pour nous rappeler qu'il existe d'excellents chocolatiers dans notre eurogion.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND

