

BIO EXPRESS

1980

Naissance à Poperinge (Belgique).

2000

Employé au Oud Sluis, à Sluis (Pays-Bas).

2003

Transforme In de Wulf en restaurant gastronomique.

2005

Obtient une étoile au Guide Michelin.



# KOBE DESRAMAULTS

## Fine gueule du loup

Un restau gastronomique au milieu des champs... À Dranouter, en Belgique, Kobe Desramaults a ainsi transformé In de Wulf, l'estaminet mythique créé par ses parents. Yannick Hornez, chroniqueur gastronomique, nous guide dans les cuisines du chef.

L

a première année, les clients historiques ont fait la tête : plus de tartines ni de crêpes, terminé les apéros Leffe-saucisse, les après-midi terrasse l'été et autour du poêle l'hiver. Leur estaminet préféré à Dranouter, situé à dix kilomètres de Nieppe, venait bel et bien de disparaître.

On est en 2003, et Kobe Desramaults prend les rênes de In de Wulf, une institution pour plusieurs générations d'habitants vingt kilomètres

à la ronde de part et d'autre de la frontière, échafaudée par ses parents. Kobe Desramaults affiche d'emblée la couleur : sa maison prendra un nouveau virage.

Au début, pourtant, le nouveau patron y va tout doux. Il affiche une carte « brasserie flamande », à laquelle il mêle discrètement un menu innovant. Un galop d'essai. L'idée d'un restaurant gastronomique lui trotte déjà dans la tête. Car le jeune homme a fait ses classes au Picasso, un restaurant entre le mont Noir et le

mont Rouge, réputé pour sa cuisine traditionnelle irréprochable. En y entrant, Kobe a tout à apprendre.

Adolescent fâché avec l'école, sans réelle motivation, il a été placé là sur un coup de pouce de sa mère; en contrat d'apprentissage. Son seul bagage : quelques bidouillages culinaires enfantins dans la cuisine de l'estaminet avec maman. Au Picasso, il travaille seul avec le chef. Il restera là deux ans, vivant en direct l'obtention d'une étoile au Michelin. Puis il part com-

me commis de cuisine au Oud Sluis, à Sluis, aux Pays-Bas (trois étoiles au Michelin). La créativité de Sergio Herman le fascine. Lui qui adore dessiner découvre qu'une lamelle de poisson, un copeau de courgette ou de parmesan peuvent ouvrir un vaste champ à son imagination. Une vocation est née, et Kobe Desramaults part à Barcelone parfaire sa formation au Commerce, 24, tenu par un ancien cuisinier d'El Bulli, restaurant avant-gardiste créé par Adrià Ferran.

### En rase campagne

Mais Kobe est un enfant de la campagne. Les champs flamands lui manquent, et sa mère a justement besoin de lui. Désormais seule à la tête d'In de Wulf, elle lui met le marché en main : ou il lui donne un coup de main, ou elle devra vendre l'estaminet. Il revient alors à Dranouter. In de Wulf est ouvert seulement le week-end et vivote. L'ambiance est bien trop calme pour le cuisinier qui passe le temps en inventant des plats. Jusqu'au jour où un journaliste flamand fait part de son emballement au sujet de ce jeune chef perdu en rase campagne. « Soudain, tout le monde a voulu venir. » La carrière de Kobe Desramaults est lancée, mais le jeune homme n'a pas l'intention d'attraper la grosse tête. Encore aujourd'hui, In de Wulf a beau avoir une étoile, à Dranouter rien ne le distingue sur les pancartes indiquant la direction des estaminets.

Sur le chemin du Wulf, deux voitures se croisent difficilement. Il faut s'enfoncer loin entre les champs avant d'apercevoir l'ancienne ferme flamande en briques rouges. L'enseigne de fer forgé est discrète, ouvrant sur une terrasse ombragée bordée de fleurs sauvages, puis un jardin balisé de roses trémières. En 2007, Kobe Desramaults a transformé l'intérieur du bâtiment, apportant une touche

### SES BONNES ADRESSES

• L'estaminet Boergondie.

À la fois une ferme et un estaminet. De la cuisine simple et goûteuse avec les produits de la maison.

Boergondie, Bellestraat 21, à Westover (8954). Tél. : 0032 571 44 41 72.

• La charcuterie de la Ferme du Beau-Pays : sur place, un producteur de porcs bio et un charcutier. Excellente association.

Ferme du Beau-Pays, 360, rue Cayonque, 59190 Borre. Tél. : 03 28 41 89 08.

• Le coutelier Antoine Van Loocke a réinventé le patattenschellers (sur le modèle du « couteau à patates flamand »).

En vente au musée du Design à Gand. patattenschellers.blogspot.com. Tél. : 0032 476 72 56 04.

contemporaine avec beaucoup d'élégance. Dans l'ancien estaminet, une vaste cuisine a été aménagée. Selon les périodes, entre six et huit employés s'y affairant, visibles depuis la salle de restaurant à

### « Une succession de petites portions, c'est comme un spectacle, il n'y a pas de rupture. »

travers de larges vitres. Au sol, les dalles traditionnelles cèdent parfois la place à du béton ciré et du plancher. Sur les murs, les briques traditionnelles alternent avec des badigeons gris châtaigne.

Mais son goût du design, Kobe Desramaults l'exprime avant tout dans ses assiettes. Des amuse-bouches aux desserts, chaque service est assemblé avec une minutie d'orfèvre. On goûte d'abord avec les yeux le croquant de fleurs et d'herbes, on lit comme un tableau la composition d'une quenelle de glace à la betterave rouge, auréolée de myrtilles posées sur une trace de mousse au chocolat. Ici, il n'y a pas de carte, mais un menu décliné en quatre versions, de 45 à 115 euros. Les mêmes plats pour chacun – seul leur nombre varie – et

cinq amuse-bouches pour tout le monde.

« Des tapas à la flamande », interprète Yannick Hornez qui souligne au passage l'influence du séjour à Barcelone : « L'originalité de Kobe Desramaults, c'est ce menu qui peut aller jusqu'à dix-sept services, une succession de petites portions extrêmement rythmée. C'est comme un spectacle, il n'y a pas de rupture. »

Le chroniqueur gastronomique s'attarde encore sur le menu présenté sur une simple feuille A4 : « C'est très moderne. Fini le temps des grosses cartes où il faut être à trois pour les ouvrir. » Et puis les plats peuvent être changés à la dernière



♦ Réunis par la passion des produits de terroir.

### ÇA VAUT LE DÉTOUR

#### CHRISTOPHE HENRY, POISSONNIER AMBULANT

#### Beau comme un camion

Christophe Henry, au volant de son camion blanc immaculé, se déplace tous les jours à travers la région. Sur son étal, bars, soles, carrelets, barbues, sardines, maquereaux ou turbots sont délicatement posés sur un lit de glace très épais. Ses poissons sauvages, frais, entiers, de saison, proviennent de la criée de Dunkerque. Pour le poisson d'élevage comme le saumon, il s'approvisionne dans une ferme aquacole biologique en Cornouailles.

En prime, Christophe Henry chouchoute ses clients. Il lève les filets et propose ses recettes. Y. H.

Christophe Henry est le mardi après-midi sur la place d'Hondeghem; les mercredi et samedi matin sur le parking de Saveurs et Saisons, rue des Fusillés à Villeneuve-d'Ascq; le jeudi après-midi sur la place de Steenvoorde; et le vendredi matin sur celle de Saint-Venant. 06 46 00 16 76.



YANNICK HORNEZ  
Clown professionnel et chroniqueur sur Wébo

## Refrain de saison À la pêche aux moules !

Deux à trois millions de visiteurs et donc autant d'estomacs ont rendez-vous le premier week-end de septembre à la Braderie de Lille.

La recette des moules des « bradeux » est très simple : à la marinière, servies avec des frites fraîches et une bonne bière pression du Nord. Préférez les moules de bouchot aux grasses et grosses moules d'Espagne ou de Hollande. La bouchot est plus petite, élevée sur des pieux de chêne, selon une technique séculaire inventée dans la baie de l'Aiguillon (Vendée). Elle se distingue par sa coquille dure, bien noire, et une chair jaune, onctueuse et goûteuse. On trouve les bouchots sur une bonne partie de la côte Atlantique française, de la Normandie au bassin d'Arcachon.

Aujourd'hui, les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, d'une qualité exceptionnelle, peuvent s'enorgueillir d'être le premier produit de la mer à obtenir une appellation d'origine contrôlée (AOC). Mais on trouve aussi des bouchots made in Nord-Pas-de-Calais. À Oye-Plage, dans le Pas-de-Calais, la famille Daubelcour a planté son premier bouchot en 1989 et en produit quelque trois cent cinquante tonnes par an. Une moule sportive et bien en chair...

Le jour de la braderie, c'est l'éternelle question : mais chez qui trouver le meilleur rapport qualité/prix ?

L'établissement emblématique se situe rue de Béthune, en centre-ville. Le restaurant Aux Moules, s'apprête à servir six tonnes de mollusques en deux jours.

Pour ma part, mes deux chouchous sont Le Cercle des Postes, rue des Postes, et Le Bouillon de Louis, boulevard Louis-XIV, qui proposent des moules moelleuses en toute simplicité et convivialité.

Voici deux autres adresses : si vous avez le cœur militant, allez partager les moules-frites (réputées les moins chères de Lille) du PCF, boulevard de la Liberté; et si vous avez l'âme aristocrate, rendez-vous plutôt à L'Huîtrière, rue des Chats-Bossus, qui affiche des moules à son menu... ce seul jour de l'année. Elles coûtent quasiment deux fois plus cher qu'ailleurs, mais... so chic! Servies à volonté, sur une belle nappe blanche, dans des assiettes en porcelaine de Limoges, avec des couverts en argent.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND

**Marbre texte courant**

**Marbre chronique**