

L'INVITÉ FLORENT LADEYN UN VRAI CH'TI CHEF !

Florent Ladeyn aime la campagne, les produits locaux et Led Zeppelin. A 28 ans, le chef de l'auberge Le Vert Mont, à Boeschepe, fait déjà preuve d'un talent... qui décoiffe !



Une vue à couper le souffle sur la campagne flamande, des abeilles qui bourdonnent et une poule qui traverse la pelouse sans perturber le moins du monde les clients attablés : l'auberge du Vert Mont, à Boeschepe, a un petit goût de paradis perdu. Une ancienne ferme aux murs de briques rouges qui se dore la pilule au soleil. C'est ici, au sommet du mont Kokereel, que Florent Ladeyn a grandi. Un décor de rêve qui n'est pas sans lien aujourd'hui avec sa cuisine. « Après avoir été sacré Jeune Talent par le Gault & Millau, j'ai reçu pas mal de coups de fi l pour aller bosser à Lille. Mais, dites-moi, pourquoi je quitterais l'auberge ? », interroge-t-il en embrassant les environs du regard. C'est vrai ça, pourquoi ? Ici, le jeune chef a tout pour s'épanouir. Un panorama qui laisse libre cours à l'imagination, des produits locaux de qualité et surtout un art de vivre qu'on a un peu oublié, nous citadins. « Quand je sors de ma cuisine, je contemple les environs et je me sens bien », avoue-t-il. On le croit sur parole. Avec sa carrure de rugbyman et sa coupe de cheveux rock'n'roll, le chef prépare des petits plats qui décoiffent. « J'ai eu la révélation en 2007. Je me suis rendu compte que ma carbonade n'avait rien de fl amande : le bœuf venait de Pologne ! » Il contacte aussitôt

un producteur de viande voisin. La dynamique est lancée. « Pourquoi aller chercher loin ce qu'on a juste à côté ! » Une prise de conscience qui devient vite une philosophie. « Derrière l'auberge, nous cultivons notre potager d'herbes, et je me sers beaucoup dans la nature environnante pour réaliser mes assaisonnements. » En 2009, son père, José, qui a ouvert le restaurant il y a plus de vingt ans avec sa mère, Sophie, lui donne carte blanche. Epaulé en salle, par sa future femme Julie, le jeune chef prend en main les rênes de l'auberge. Aujourd'hui, cet autodidacte, titulaire d'un bac littéraire – « obtenu en candidat libre ! », précise-t-il en riant – et d'un bac pro de cuisine, joue les artistes derrière les fourneaux. Sèche cuite minute et bouillon de cosses de petits pois, girolles à l'huile de livèche, pickles de carottes au vinaigre maison de sureau : le menu change tous les 15 jours. « Pas le temps de se laisser », avoue-t-il. Lorsque Florent quitte les fourneaux, c'est pour expérimenter de nouvelles saveurs – saviez-vous que la fleur de sureau avait le goût du litchi ? – ou pour taper le bœuf avec son groupe de musique Lupulin (pollen de houblon). Une autre façon pour lui d'exprimer sa joie de vivre et sa générosité...
SOPHIE HELOUARD

SES ADRESSES

Mon comptoir. « De Tere Plekke, un estaminet pur jus à la frontière franco-belge avec déco typique et belle carte de bières. »
■ Dranouter (Belgique).
Tél. : (00 32) 57 44 65 67.

Mon estaminet. « Pour manger d'authentiques croquettes de crevettes, une seule adresse : De Barbier ! »
■ 5, Hillestraat 5, Dranouter (Belgique).
Tél. : (00 32) 57 44 59 24.

Mon resto. « Le chef de Fenêtre sur cour régale ses convives d'une cuisine de marché inventive et savoureuse. »
■ 5, rue du Maréchal-Foch, Cassel.
Tél. : 03 28 42 03 19.