

L'EXPRESS

L'EXPRESS

LEXPRESS.fr

Dunkerque et ses environs

POUR DÉJEUNER SUR
LE POUCE, DÉCOUVRIR
DE NOUVELLES
ADRESSES, SAVOURER
LES CUISINES D'ICI ET
D'AILLEURS...

Benjamin et André Blondel,
du Bruegel.

Nos meilleures tables à moins de 25€

AVEC



DOSSIER RÉALISÉ PAR SOPHIE HELOUARD/RELAXNEWS

REPORTAGE PHOTO: RICHARD BARON/LIGHT MOTIV POUR L'EXPRESS

Donatien et Vianney Santy

Des affaires en famille

Deux frères ont baptisé leur établissement d'un « S » comme Santy, leur patronyme. Rencontre avec deux figures montantes de la gastronomie du Nord...

L'initiale de leur nom de famille en couleur rouge s'affiche sur une devanture noire : Donatien, 34 ans, et Vianney, 30 ans, ne font pas dans le superflu. Là où certains fâcheux pourraient y voir un ego surdimensionné, il suffit de pénétrer dans l'établissement et de rencontrer les frangins, liés comme les doigts de la main, pour s'assurer du contraire. Ces deux-là ont fait de la simplicité et des bonnes choses leur credo. « Les producteurs dictent la carte, établie en fonction des arrivages, assure Donatien Santy. Nous travaillons beaucoup localement. La viande est fournie par la boucherie Au Coq d'or, à Loon-Plage, et la ferme Beyaert, à Pitgam ; les fruits et légumes du Jardin d'Eden et de chez Matthieu Hennion, à Herzelee, les escargots de Radinghem. » Une philosophie sans doute héritée de leurs années d'apprentissage au lycée hôtelier du

Touquet, puis de leur passage dans des maisons d'exception. L'aîné de la famille a en effet fait ses classes à La Meunerie, à Tétéghem, puis comme chef de partie dans un établissement gastronomique luxembourgeois. « Je voulais avoir une vision assez large du métier pour travailler aussi bien en cuisine qu'en salle », précise ce dernier. En 2006, les deux frères ouvrent un premier restaurant – le S – à Malo-les-Bains. Deux ans plus tard, ils s'installent, à Dunkerque, rue Thévenet.

TROIS ADRESSES DANS LE PORTEFEUILLE

Soit une nouvelle adresse bicéphale avec un bistrot au rez-de-chaussée et une table gastronomique à l'étage. Leurs spécialités ? Le millefeuille de tourteau, les penne au foie gras et le croustillant au chocolat-spéculoos. « Ces plats nous suivent depuis Malo-les-Bains », précise Donatien Santy.



TERROIR Donatien Santy, chef au S, conçoit sa carte avec les meilleurs produits locaux.

Sinon, la carte varie selon les saisons, à l'image de la saint-jacques à la patate douce fondante, de l'escargot en tarte fine, endives et genièvre, ou du turbot côtier-crumble et chou frisé. Aujourd'hui, la fratrie, qui a repris La Vieille Forge, en 2012, à Bamberque,

et racheté, au printemps 2014, La Cheminée se partage entre les trois établissements. Donatien se consacre au service du S, quand Vianney gère les cuisines des deux autres adresses. « C'est une affaire familiale », résume l'aîné, également à l'initiative des Toqués

de Jean-Bart, un club de chefs de la région dunkerquoise. Et en voyant Ilis, 7 ans, la fille de Donatien, déambuler entre les tables, on peut imaginer que la relève est déjà assurée. Formule bistrot : 20 €. Carte : 25 €. Au restaurant gastronomique, menus à 29,50 et 39,50 €.

► **Le S, 6, rue Thévenet, Dunkerque. 03-28-66-52-41.**

Et aussi...

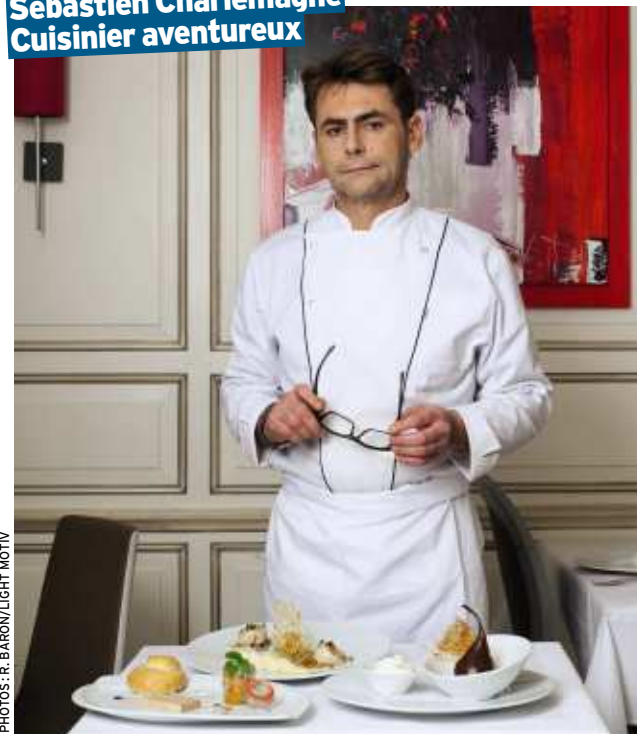
► **La Vieille Forge, 38, rue Principale, Bamberque. 03-28-26-33-82.**

► **La Cheminée, 20, digue de Mer, Dunkerque. 03-28-25-19-20.**

Des chefs qui en ont sous la toque

Talents confirmés ou jeunes pousses, cuisine gastronomique ou comptoir : voici quatre adresses à noter sans tarder dans l'agenda de tout gourmet qui se respecte...

Sébastien Charlemagne
Cuisinier aventureux



Est-ce sa formation au lycée hôtelier de Polynésie française qui lui a donné une inclination pour le sucré salé ? Ou son envie de se démarquer de la cuisine de Maurice Claeysen, ancien chef de l'établissement et pointure locale ? « J'ai essayé de poursuivre ce qui avait été fait pendant trente ans à l'Estouffade en y insufflant une touche plus contemporaine », indique Sébastien Charlemagne, qui a repris le restaurant, il y a sept ans. Passé chez Ledoyen, à Paris, le chef a roulé sa bosse dans les prestigieuses adresses de la région et de la Belgique avant de s'arrêter à Dunkerque.

Depuis, il mitonne des recettes délicates. Comme en témoignent ces langoustines rôties servies sur un lit d'oignons doux, crème de petit pois à la menthe et poudre de réglisse à déguster avec un riesling de chez Dopff et Irion. Sa spécialité – le pigeonneau de Steenvoorde accompagné d'une purée de topinambour – lui a été inspirée par son grand-père. « C'était un amoureux des pigeons voyageurs », précise celui-ci. Il est des hommages moins délicieux. Formule : 21 €. Menus : de 31 à 58 €.

➤ **L'Estouffade, 2, quai de la Citadelle, Dunkerque. 03-28-63-92-78.**

Il faut prendre la direction de Petite-Synthe pour accéder au Vent d'ange. Si sa situation en bord de route peut déconcerter, l'établissement vaut le détour. Sacré Jeune Talent par le guide Gault & Millau, en 2012, Charles Gombert fait des étincelles dans l'assiette. Ce chef de 38 ans, formé à l'Ecole Ferrandi, à Paris, a travaillé au Crillon, dans la capitale, chez Crouzil, en Bretagne, puis à l'Huître, à Lille, avant de reprendre cet hôtel-restaurant à Dunkerque. « Nous sommes en pleine transformation pour créer quatre chambres d'hôtes », précise celui-ci. Seul derrière son piano avec un apprenti, le chef compose des plats d'une grande finesse : œuf mollet,

croustillant noisette et espuma au maroilles ; dos de lieu et risotto au coulis de langoustine ; pluma de porc ibérique, pommes de terre grenaille et chou rouge à la flamande ; pigeonneau de Steenvoorde d'Alex Dequidt, purée de dattes et banane à accompagner d'un verre d'anjou du Domaine Matignon (5 €) sélectionné par Laetitia, l'épouse de Christian. En dessert, la crème brûlée Carambar-amandes se révèle un clin d'œil à la confiserie fabriquée dans la région. Et quand vient la note, on s'étonne presque du prix au vu de la qualité des mets ! Menus : de 16 à 65 €.

➤ **Le Vent d'ange, 1449, avenue de Petite-Synthe, Dunkerque. 03-28-25-28-98.**

Charles et Laetitia Gombert
La finesse du trait



Maxime et Daisy Lefebvre
De la mer à l'assiette



Des couteaux qui crépitent sous un beurre d'ail, des croquettes de crevettes fondantes et des noix de saint-jacques qui s'acquinent avec de la truffe : à L'Auberge de Jules, le poisson est roi. A la barre de ce bistrot coquet ? Daisy Lefebvre, fille et sœur de marin-pêcheur. « Quand la mer donne du homard, je le cuisine, précise-t-elle. Ce restaurant, c'est une histoire de famille. Le matin, j'appelle mon frère pour savoir ce qu'il a pêché et mon père me livre turbots, soles et carrelets encore frétilants, juste avant le service. » La chef de 37 ans a fait ses armes à l'Estouffade aux côtés de Maurice Claeysen (voir page IV), un grand nom de

la restauration dunkerquoise, avant de devenir sa propre patronne, en 2002. Rejoint depuis dans l'aventure par son mari, Maxime Lefebvre, Daisy mène tranquillement sa barque. « Lorsque j'ai repris l'établissement, à l'âge de 24 ans, je voulais ne servir que des produits de la mer », confie-t-elle. Mission accomplie. Au final, la cuisine se révèle spontanée, à l'image du risotto au saumon fumé et des couteaux, spécialités du restaurant à déguster avec un viognier Laurus de la maison Gabriel Meffre, qui remportent un franc succès auprès des clients. Menus : 22 et 26 €.

➤ **L'Auberge de Jules, 9, rue de la Poudrière, Dunkerque. 03-28-63-68-80.**

Ne pas se fier au cadre qui pourrait desservir l'établissement. Depuis un an, Julien Hénon s'est installé dans l'ancien café situé à côté de la caserne Varennes, à Gravelines. « Pour le moment, on est loin de ce que j'imaginais en matière de décoration », confirme d'ailleurs le jeune chef. Celui-ci fermera quelques jours au printemps pour réaliser des travaux et rêve d'un restaurant plus cosy et chaleureux. « Il y aura de beaux luminaires en cuivre dans un esprit vintage et des banquettes », promet-il. En attendant, c'est dans l'assiette que le changement opère. Formé au Pêché mignon, un ancien établissement gastronomique de Dunkerque,

à la brasserie Le République et à l'Arlequin, à Gravelines, Julien Hénon se distingue par sa carte courte : quatre entrées, six plats, cinq desserts. On remarque le filet mignon de porc au Calvados, magrets de canard sauce aux figues, le suprême de pintade aux champignons ou le risotto au saumon crème de tomate. « Je cuisine à l'instinct », indique celui-ci. Bis repetita du côté des desserts avec une brioche perdue au caramel beurre salé à la saveur d'antan et un baba au rhum Trois Rivières, délicatement parfumé. En bref, une jeune adresse au beau potentiel ! Plat du jour : 9 € ; 25 € à la carte.

➤ **Citadelle, 9, place de l'Esplanade, Gravelines. 09-50-73-00-18.**

Julien Hénon
Talent prometteur



Bistrots en vogue

Incarnation moderne d'une gastronomie décontractée, le genre séduit sans peine. Revue de détail.

LA COCOTTE

Formé au lycée hôtelier du Touquet, Mathias Vigliano a servi les grands de ce monde à l'Hôtel Matignon avant de s'installer à Dunkerque. Depuis, ce Maître Restaurateur régale avec des plats mijotés, servis dans de petites cocottes individuelles : harengs gratinés, carbonade flamande, welsch revisité au saumon fumé... Menus : de 20 à 24,80 €.

➤ **55, digue de mer, Dunkerque. 03-28-29-15-18.**

LE BISTROT D'OLIVE

Des produits frais, cuisinés le matin même : tel est le credo d'Olivier Glaise, patron de ce repaire où la clientèle se régale des grands classiques – sauté de veau, cuisses de canard confites, carbonade flamande – ou des recettes réinterprétées à sa manière, tel le surprenant welsh à la viande hachée de bœuf. Menu : 15,90 €.

➤ **8, rue de la Maurienne, Dunkerque. 03-28-59-13-49.**



MIJOTÉ Mathias Vigliano et Bertrand Bonvoisin font chauffer La Cocotte.

LE MARMITON

Ancien patron de L'Arlequin, à Gravelines, Jean-Pierre Poulain préside désormais à la destinée du Marmiton, un restaurant aux ambitions gastronomiques. Le filet de turbot s'accompagne ici d'un écrasé de pomme de terre à l'estragon, le filet de bœuf au foie gras se dévoile avec une réduction au porto et le tout est brillamment exécuté par Vincent Jansen. Menus : 14,30 et 18 €.

➤ **7, place Jeanne-d'Arc, Dunkerque. 03-28-63-05-66.**

LE CLOCHER

Passé par La Meunerie et l'Estouffade, Vincent Laurent a repris Le Clocher à Bourbourg, en 2010. Sa cuisine inventive a vite séduit les clients qui ont adoubé ses acras d'escargots de Radinghem, sa joue de porc confite à la bière brune et son cabillaud en croûte de parmesan-écailles de chorizo. De quoi faire un détour par Bourbourg... Menus : de 13,90 à 26,90 €.

➤ **4, place de l'Hôtel-de-Ville, Bourbourg. 03-28-22-24-92.**

Coup de cœur canaille



On se sent tout de suite bien chez Charlotte (photo). La Table de Cha fait, en effet, partie de ces adresses avec un petit supplément d'âme. Un endroit où l'on écoute Brassens et Dassin, où la blanquette de veau et l'os à moelle retrouvent des couleurs. « Nous travaillons beaucoup les abats », ajoute la gérante de 27 ans. La viande arrive de la maison Fermaut, à Dunkerque, les légumes du Potager de la Tente verte, les

escargots de Radinghem, la volaille et les œufs de la ferme des Quatre Chemins, à Sainte-Marie-Cappel. La carte, courte, est un hymne à la cuisine traditionnelle. Ce qui vous attend ? Pot-au-feu, foie de veau poêlé et purée maison... De leur côté, les desserts ont le goût de l'enfance comme cette crêpe Suzette ou ce pain perdu régressif. Menu : 25 €.

➤ **La Table de Cha, 4, place des Nations,**

Sous influences anglo-saxonnes

Proximité britannique oblige, la culture du snack s'est bien implantée dans les environs. Parfait pour manger vite et bien avec une pointe d'accent...

IT COFFEE

Pousser la porte de cette enseigne, c'est prendre un aller simple pour New York. Déjà deux ans et demi que Marine Leroy régale ses clients de bagels, ces petits pains américains en forme d'anneau qui s'accompagnent ici de saumon fumé, de pastrami, de fromage de chèvre et de miel. Sans oublier des déclinaisons de saison, comme le raclette-jambon pendant l'hiver. Les pâtisseries jouent la carte américaine, à grand renfort de cookies, cupcakes au Nutella et cheesecakes garnis de mousse au chocolat, de brisures de brownies et de guimauve. Appétissant ! Formule : 8 €.

➤ **14, rue du Président-Wilson, Dunkerque. 03-61-38-60-08.**

L'ATELIER DU BURGER

A la tête du restaurant L'Informel, pendant trois ans, Christophe Lebleu (ci-dessous) et son épouse Trinh ont récemment changé le concept



MODE Marine Leroy (deuxième depuis la gauche) et l'équipe d'un It Coffee très tendance.

du lieu et rebaptisé l'établissement. Bien leur en a pris. A l'Atelier du Burger, on mange vite et bien. « Tout est 100 % cuisiné maison. Même nos sauces », confie le gérant. La viande est livrée par Pascal Carpentier, boucher à Coudekerque-Branche, le pain vient du boulanger Le Campagnard, à Dunkerque, et les pommes de terre de Caëstre sont épluchées sur place ! Dans l'assiette, le 3 B – viande de bœuf, fromage de Bergues, sauce barbecue – remporte tous les suffrages, suivi de près par le Pêché

mignon au saumon fumé et crème ricotta-citron-aneth. Même le célèbre hot-dog est revisité en version haute couture à la saucisse fumé-cheddar Galloway-sauce moutarde à l'ancienne et oignons confits. Formule 3 B-frites : 15,50 €.

➤ **29, rue Albert-ler, Dunkerque. 09-53-87-20-88.**

MISS AUDREY CUPCAKE'S

Carrelage à damiers noir et blanc au sol, pin-up sur les murs, peinture rose bonbon et Elvis Presley en fond sonore : le temps semble s'être arrêté chez Miss Audrey

Cupcake's, un salon de thé sorti tout droit des années 1950. Ce « diner » imaginé par Audrey Thiebaut, 33 ans, propose une petite restauration à l'accent anglo-saxon à l'heure du déjeuner. A l'affiche, club sandwiches, hot dogs, salade César, le tout arrosé d'un bon milkshake et accompagné d'un cupcake au chocolat-beurre de caca-huète. Formules déjeuner : entre 5 et 8 €.

➤ **16, place Jean-Bart, Dunkerque. 09-81-04-86-78.**

FOODBOX

Parce qu'il avait envie de se lancer dans un nouveau projet, il y a un an, Maxime Lefebvre, gérant de l'Auberge de Jules, a lancé un food truck à Dunkerque. « Je voulais prouver qu'on peut manger une cuisine de rue de qualité », indique ce dernier. Au menu de son Foodbox : burgers au fromage de Bergues ou façon Rossini servi avec un pain spécial confectionné par Cédric Bouve, artisan boulanger à Saint-Pol-sur-Mer, mais aussi carbonade flamande, risotto au fromage, poule au riz, tagliatelles au saumon fumé... Les plats changent tous les jours en fonction de l'humeur du chef. Menu : 10 €.

➤ **A la Halle au sucre et en face de la Communauté ubaine de Dunkerque.**



INSTITUTION Michel Hazebroucq a fait du Soubise l'une des meilleures escales de la région.

La sagesse aux manettes

Aîné des chefs du Dunkerquois, Michel Hazebroucq, 71 ans, s'appuie sur cinq décennies d'expérience au piano.

« J'ai été élevé dans le saumon rose, sauce crevette. » Une tante et un grand-père restaurateurs : Michel Hazebroucq est tombé dans la marmite quand il était petit. « J'ai débuté dans le métier par trois ans d'apprentissage chez Roger Portugal, Meilleur Ouvrier de France en 1961, se souvient celui-ci. Ensuite, j'ai fait mes classes au Henri-IV, à Dunkerque, à l'époque étoilé par le Michelin. Après mon service militaire, j'ai repris l'affaire familiale. » Vingt ans plus tard, le chef ouvre son propre établissement, Le Soubise, dans l'un des plus vieux bâtiments de Dunkerque. « Le restaurant

porte le nom du bateau qui sauva la France de la famine, au XVIII^e siècle, en ramenant un convoi de plus de 100 navires chargés de blé des Etats-Unis », précise Michel Hazebroucq. Trop à l'étroit, il déménage, deux ans plus tard, dans une belle fermette de 1762, à Coudekerque-Branche. Un lieu devenu depuis une institution. Le guide Michelin ne s'y est pas trompé en lui décernant un Bib gourmand, il y a plus de quinze ans. La philosophie du chef ? Une cuisine riche en produits dénichés chez les meilleurs fournisseurs de la région. On en veut pour preuve l'utilisation des escargots de

Radinghem, du pigeon d'Alex Dequidt, à Steenvoorde, des poissons de la pêche côtière et des fromages de chez Philippe Olivier, maître-affineur à Boulogne-sur-Mer. Au menu : la sole Roger Portugal, du nom de son mentor – un filet pané à l'anglaise servi sur un lit d'échalotes et de champignons, accompagné d'une sauce crémée au Noilly Prat – remporte toujours de nombreux suffrages auprès de la clientèle, tout comme les ris de veau braisés aux lentins du chêne ou les crêpes Suzette. Menus : de 25 à 56 €.

➤ **Le Soubise, 49, route de Bergues, Coudekerque-Branche. 03-28-64-66-00.**

Les valeurs sûres

Le Sweet. Si Farid Moulla montre une inclination naturelle pour le poisson et les épices, on vient aussi au Sweet pour déguster le pavé de bœuf farci au foie gras et champignons des bois. Menus : de 16 à 35 €.

➤ **2, quai de la Citadelle, Dunkerque. 03-28-63-04-29.**

Le Grand Morien. Dans cette institution, les clients se régalaient d'une assiette Jean Bart (saumon fumé, croquettes de crevettes grises, marmite de moules et huîtres fines de claire) ou d'un filet de plie, sauce au lard. Formule : 16,90 €.

➤ **35, place Jean-Bart, Dunkerque. 03-28-66-55-18.**

L'Atelier de Steff. Aux commandes de cet établissement, Stéphane Pruvot (*photo*) propose, chaque jour, une cuisine accessible : saint-jacques aux poireaux revisités ; ravioles de crevettes sur compoté d'oignons et de fenouil épices tandoori, jus de cédrat ; ananas rôti, glace cannelle maison. De 15 à 30 €.

➤ **3, place Jeanne-d'Arc, Dunkerque. 03-28-61-60-14.**



En douceur chez les trois sœurs

Chaleur, convivialité, bonhomie... Cette affaire familiale cultive des qualités essentielles pour une pause revigorante.

Plus qu'un restaurant, Les Frangines, c'est avant tout un lieu de vie. La clientèle s'interpelle de table en table, trinque entre amis, s'embrasse et commande le verbe haut. Voilà dix ans que Mary, Nathalie et Sophie, plus connues sous le nom des sœurs Beudin, ont repris cet établissement. « C'est une affaire familiale, confirme Mary, l'aînée. Nathalie et Sophie m'ont rejointe dans l'aventure. » La brasserie, qui a fait peau neuve, il y a tout juste un an, attire les amateurs de cuisine traditionnelle. Dans la cheminée habillée

d'inox, Nathalie retourne les grillades sous les yeux des convives. Chez les Frangines, vous l'aurez compris, la viande est reine. Parmi les spécialités, le filet de bœuf au poivre et le foie de veau grillé servi avec une sauce béarnaise raviront les amoureux de bons morceaux et d'abats. Les plats sont accompagnés d'une assiette de frites maison et d'une salade. Les desserts font eux aussi la part belle à la générosité, spécialement le pain perdu au caramel beurre salé, le tiramisu et la tarte au citron, magistralement réalisée par Sophie, la benjamine. Enfin,



GÉNÉROSITÉ Mary, Sophie et Nathalie Beudin, patronnes pleines d'attention des Frangines.

si la carte des vins joue l'éclectisme – bordeaux, côtes-du-rhône... – en ces lieux « on boit surtout de la bière », conclut Mary.

Esprit dunkerquois, es-tu là ? Carte : 25 €.

➤ **Les Frangines, 47, rue de l'Amiral-Ronarc'h, Dunkerque. 03-28-66-33-59.**

Bien boire et bien manger

Le Vin sur 20. Les œnophiles se rendent chez Pascale Tarlin pour prendre un verre et partager une planche de saucisson (4 €). Chaque soir, la patronne propose cinq rouges et cinq blancs. « J'ouvre aussi des bouteilles d'exception, comme le Château Dauzac Margaux 2008, un grand cru classé », prévient la gérante.

➤ **20, rue de l'Amiral-Ronarc'h, Dunkerque. Pas de téléphone.**

L'Epicurien. C'est dans l'une des maisons les plus anciennes de Bergues que Jean-Guillaume Ennaert (*photo*) pilote ce bar à vins, depuis quelques mois. « Il n'y a pas de carte, explique celui-ci. Je cuisine des



plats à l'instinct, en fonction de mon inspiration. » Même parti pris pour les bouteilles. Amateur de crus du Languedoc,

le patron vous parlera du domaine Mas Amiel ou d'un côtes-de-gascogne moelleux et fruité. Carte : 25 €. Verre de vin : 3 €.

➤ **4, rue du Collège, Bergues. 03-28-68-63-71.**

En face. Maxence Morlion, 26 ans, l'un des neveux des Frangines (*lire ci-dessus*), a ouvert son bar à vins. Le foie gras est préparé maison et le saumon fumé ramené de la poissonnerie La Halle. Côté cave, le lieu privilégie les petits vigneron, comme le domaine Mac Carthy (saint-estèphe, 6 € le verre). Carte : de 4 à 14 €. Verre de vin : 6 €.

➤ **22, rue de l'Amiral-Ronarc'h, Dunkerque. 03-28-61-78-25.**

Duel dans les embruns

Même génération et même passion : Au Turbot comme au Retour d'Islande, le poisson se savoure à toutes les sauces.



Le Turbot

Le chef. Fils de pâtissier, Alain Cocqueel a réalisé sa première pièce montée à l'âge de 12 ans. Pourtant, c'est le poisson qu'il travaille depuis trois décennies dans son établissement, le bien nommé Le Turbot, à Gravelines.

La cuisine. Si 80 % de la carte est consacrée aux produits de la mer en provenance de Dunkerque et de Boulogne-sur-Mer, le chef est également réputé pour son foie gras au torchon et ses ris de veau au calvados.

La salle. Ambiance maritime garantie dans la véranda, cadre plus classique à l'intérieur de l'établissement. On se rend à cette adresse pour déguster la célèbre coquille saint-jacques lutée, une spécialité d'Alain Cocqueel à base de petits légumes étuvés au beurre et cuits à l'étouffée dans le coquillage.

Menus : 16,50 et 23,50 €.

➤ 26, rue de Dunkerque, Gravelines.

03-28-23-08-54.

Le verdict

Si vous aimez les valeurs sûres, la coquille saint-jacques lutée, du Turbot, devrait vous combler. Mais le foie gras de la mer de Jean-Christophe Truant vaut lui aussi le détour...



Au retour d'Islande

Le chef. Jean-Christophe Truant fait ses premières armes Au Lion, une table spécialiste des fruits de mer, puis à la mairie de Gravelines, avant de reprendre son restaurant actuel.

La cuisine. Le chef privilégie les circuits courts : les poissons viennent ainsi des ports de Dunkerque et Boulogne-sur-Mer, les moules de bouchot d'Oye-Plage...

La salle. Si le cadre marin est un peu désuet, on appréciera la situation exceptionnelle de l'établissement sur le port et sa petite terrasse en bois à fréquenter aux beaux jours.

Dans l'assiette. Outre les classiques plateaux de crustacés, Jean-Christophe Truant imagine des recettes qui sortent de l'ordinaire, à l'image de son foie gras de la mer à base de foie de lotte, son waterzoï ou son méli-mélo de saint-jacques au curry et gingembre.

Menus : de 18,50 à 39 €.

➤ 34, place du Docteur-Calmette, Gravelines.

03-28-23-11-73.

Où faire le plein d'iode ?

Le Roi de la moule. Ici, les moules pêchées au large de Zuydcoote sont cuisinées de sept manières différentes. On vient aussi pour goûter la marmite de coquillages à la flamande ou déguster un homard sorti du vivier. Moules : de 15 à 19,50 €.

➤ 129, digue de Mer, Dunkerque. 03-28-69-25-37.

Entre ciel et mer. Un lieu où l'on savoure des recettes iodées : choucroute de la mer, waterzoï, saumon fumé fait maison, cabillaud à la flamande... De 21 à 25 €.

➤ 16, rue de Flandre, Dunkerque. 03-28-59-39-00.

Au joyeux retour des pêcheurs. A côté de la carte des viandes et des fondues inédites (au maroilles, par exemple), Emmanuelle et Denis Piquette (*photo*) proposent régulièrement des spécialités de poissons : soles, saint-jacques, assiette nordique... Ainsi, il y en a pour tous les goûts. Menu : 12,90 €. Carte : 25 €.

➤ 93, rue du Général-de-Gaulle, Zuydcoote. 03-28-63-72-89.



HISTORIQUE Benjamin et André Blondel veillent sur Le Bruegel.

Les estaminets gardent la cote

Partie intégrante du patrimoine culturel et gastronomique local, ces repaires constituent le plus court chemin pour (re)découvrir la gastronomie flamande.

LE BRUEGEL

C'est à un voyage dans le temps qu'André Blondel et son fils Benjamin vous invitent à la taverne Le Bruegel, une belle demeure flamande du XVI^e siècle. A peine la porte poussée, la magie opère. Serveuses en costumes, petites pièces, immense cheminée et jeux flamands traditionnels : voilà de quoi plonger quelques siècles en arrière. Au menu : waterzoï, carbonade flamande, welsch, poulet au maroilles... Mais aussi travers de porc, côte à l'os, cochon de lait, grillés sous vos yeux au feu de bois. Les volailles arrivent de chez Pollet, à Morbecque, la viande, de chez Lesage et le fromage de Bergues, de

chez Jean-Noël Top, à Pitgam. Menu du terroir : 23,20 €.

➤ 1, rue du Marché-aux-Fromages, Bergues. 03-28-68-19-19.

LE KOESTAL

« Ici, on fait du made in Warhem », prévient d'emblée Dorothee Pillet, patronne du Koestal. Tout ou presque est fourni par les artisans du coin : la viande de la boucherie Dehouck, la baguette du Pain d'amour, les légumes de Véronique Derym et la bière d'Eric Blanckart. La planche du Koestal avec potjevlesch, carbonade et welsch donne un bel aperçu de la cuisine flamande. Menu : 22 €.

➤ Le Koestal, 530, rue du Canal, Warhem. 09-83-40-76-09.



LA TAVERNE FLAMANDE

La première bonne surprise de l'endroit, c'est le cadre chaleureux de cette maison datant de 1768. La deuxième, c'est le choix de grillades au feu de bois (côte à l'os, andouillette, travers de porc) accompagnées de frites. Pas de doute, la cuisine de Monique Verhaeghe (*ci-dessus*), la

patronne, promet de délicieux moments. De 20 à 30 €.

➤ 1614, rue Merckeghem, Millam. 03-28-68-05-72.

LA TAVERNE DU WESTHOEK

Estaminet jusqu'au bout des griffes du lion ornant son blason, le lieu se distingue par sa jolie carte de bières locales, comme la Trois-Monts de la brasserie Saint-Sylvestre. Même souci de proximité dans l'assiette avec du porc labellisé de Pitgam et du fromage de Bergues de la ferme Top. L'établissement joue la carte de la tradition : os à moelle, croquettes de crevettes grises, welsch et grillades. Menu : 21,50 €. Carte : 25 €.

➤ 2, route de Wylder, Quaëdyne. 03-28-68-68-14.

Pour quelques euros de plus...

En gonflant légèrement leur budget, les gourmets accèderont à ces cinq établissements, parmi les meilleurs de la région. Au diable l'avarice, par ici les délices !

LA MEUNERIE

David Caudron et son épouse veillent sur cette prestigieuse maison. Derrière les fourneaux, ce passionné revisite les grands classiques de la gastronomie française : magret de canard à l'orange servi avec un rhum Don Papa ; carré d'agneau au thym et romarin, mousseline de flageolets et cromesquis d'ail ; poire Belle Hélène en coque de chocolat... Menu : 39,50 €.

➤ **174-176, rue des Pierres, Tétéghem. 03-28-26-14-30.**

COMME VOUS VOULEZ

C'est en courant sur la plage que Pierre Neuville a trouvé le nom de son établissement. Le restaurant de l'ancien patron du Petit Pierre est à son image : chaleureux, convivial... et bon ! Le velouté de potiron, émulsion aux cèpes et pépites de foie gras, Noilly se révèle parfumé à souhait et le pain d'épices perdu accompagné d'une glace à la cannelle délicieux. Le cadre et la vue sur la plage ne gâchent rien. Menu : 25,50 €.

➤ **58, digue de Mer, Dunkerque. 03-28-26-66-40.**



CLASSIQUE David Caudron, chef de La Meunerie.

BIENVENUE CHEZ NOUS

En six ans, l'adresse s'est forgé une belle notoriété, tant par le cadre que par sa cuisine élaborée à partir de produits frais. Le menu Artisan en or (24 €) met à l'honneur la gastronomie régionale : ficelle du Nord, suprême de poulet de Licques... A la carte, la carbonade flamande et

l'œuf cocotte au foie gras ne sont pas mal non plus ! Menu : 35 €.

➤ **25, rue du Collège, Bergues. 03-61-38-47-20.**

L'ARLEQUIN,

Ancien repaire de Jean-Pierre Poulain, repris il y a neuf ans par Alain Lenoire, L'Arlequin reste l'une des tables les plus

réputées de Gravelines. Profitant d'une jolie vue sur les rives de l'Aa, l'établissement est connu pour ses spécialités de poisson et ses fruits de mer : cassolettes de saint-jacques et coques aux épices douces, filet de bar aux légumes d'antan... Carte : de 25 à 38 €.

➤ **5, boulevard de l'Est, Gravelines. 03-28-65-56-04.**

FLEUR DE SEL

Ce restaurant discret mérite qu'on s'y attarde. Laurent Braem, qui a repris la maison avec son épouse, il y a onze ans, y mitonne saint-jacques rôties, purée de céleri-rave, crème de cèpes et quasi de veau sauce aux truffes et braisière de légumes. A signaler, la carte des desserts frôle la perfection avec une déclinaison de gourmandises du Nord bien inspirée et un entremets mousse au chocolat-pignons caramélisés à la fleur de sel-biscuit croquant presque addictif ! Menus : de 29 à 45 €.

➤ **48, route de Bergues, Cappelle-la-Grande. 03-28-64-21-80.**

Retrouvez les autres éditions régionales de la semaine dans les kiosques des territoires concernés et sur votre tablette ou votre smartphone.



- Reprendre la titraille de la cover
- Reprendre la titraille de la cover
- **Ex :** Lyon : comment consommer local ?

