



Dans son restaurant Le Vagabond, le chef est seul pour cuisiner et servir ses dix à quinze clients locavores.

Sous sa crinière blonde et derrière une barbe conquérante, l'homme ressemble à ces Vikings toujours en partance. Treize ans après avoir quitté son Jura natal, dirigé les cuisines de trois restaurants lillois et entrepris un vaste tour du monde qui l'a conduit, pendant près de trois ans, de l'Amazonie à Madagascar, en passant par Java, le Maroc ou le Nicaragua, Nicolas Pourcheresse a enfin posé ses valises au Clarence¹, un hôtel particulier lillois du XVIII^e siècle : il y propose depuis l'an dernier une cuisine bourgeoise personnelle et pleine d'émotion couronnée d'une première étoile au *Michelin*, huit mois plus tard.

Désireux d'aller plus loin dans sa démarche locavore, le chef a ouvert, le 6 juillet dernier, un second restaurant : Le Vagabond². Dans un ancien atelier d'artiste de 48 m², cuisine et salle ne font plus qu'un. « *Je ne voulais pas de barrière entre mes clients et moi. Je cuisine donc tout seul des légumes de mon potager créé en permaculture ou des produits issus de circuits courts, avant de les servir moi-même à table.* » Quatre soirs par semaine, les clients réservent leur table uniquement sur Internet, en réglant d'avance le menu unique à 70 €. Un menu à cinq plats construit autour de produits de la région des Hauts-de-France, comme la sole, le turbot ou la barbue de Christophe Henry, « *un fin connaisseur du monde marin, qui source ses poissons uniquement dans la Manche, travaillant en direct avec des petits bateaux dont la pêche a toujours moins de douze heures.* » Pour la viande, « *j'aime le parti pris de Pierre Lesage qui mature son bœuf entre trente et soixante jours. De la rouge des Flandres, peu grasse et qui a beaucoup de mâche.* ». Dans sa ferme du Beau-Pays, à Borre (59), Grégory Delassus propose, outre son cochon duroc, du bœuf de race écossaise highland, « *au goût très carné et musqué, avec beaucoup de gras et une texture moelleuse.* » **PHILIPPE BOÉ**
(1) *La Table. Clarence Hotel, 32, rue de la Barre, 59000 Lille. clarancehotel.com.* (2) *Le Vagabond, 112, rue Saint-André, 59000 Lille. le-vagabond.net*

La semaine prochaine : balade gourmande en Haute-Savoie.

Hauts-de-France UN CHEF EN CAMPAGNE

Gaufres, maroilles, bière artisanale : dans le Nord, la gourmandise est au rendez-vous, comme nous le prouve Nicolas Pourcheresse, chef étoilé atypique, qui ne jure que par les légumes de son potager et les produits de sa région.

PHOTOS : CYRIL BITTON POUR VSD

Le cochon duroc, de la ferme du Beau-Pays, à Borre

A la fois éleveur bio et boucher, Grégory Delassus élève pas moins de cinquante porcs duroc en plein air. Il les nourrit sainement pendant un an, jusqu'à ce qu'ils atteignent les 100 kg. Également charcutier, il transforme, sale et fume sur place jambons à l'ancienne, saucisses, lard, pâtés chauds du dimanche et fricadelles. « *Je lui prends carrés, têtes, pieds et jarrets. Ce cochon est d'une tendreté et d'un moelleux inouïs, avec juste le gras qu'il faut* », souligne Nicolas Pourcheresse. Vente en direct, à la ferme, dans l'Amap du Beau-Pays ou aux halles couvertes de Wazemmes, à Lille. 360, rue Cayonque, 59190 Borre. fermedubeaupays.com

Dans sa ferme, à Borre (59), Grégory Delassus (à g.) constate, aux côtés de Nicolas Pourcheresse, que ses porcelets grandissent à vue d'œil.

