

L'ARBRE, LA LAITERIE & LE COURT DEBOUT

3 ADRESSES MYTHIQUES

PAR SONIA SENTIC

Pleins feux sur les restaurants gastronomiques L'Arbre & La Laiterie et le Bar à Tapas, Le Court Debout. Trois adresses où cartes et savoir-faire invitent à une belle cérémonie culinaire. Tandis que La Laiterie retrouve l'éclat d'une institution emblématique, L'Arbre est au sommet de son art culinaire, Le Court Debout quant à lui, revisite et bouscule les codes des tapas à sa façon. Trois univers différents, trois belles adresses gourmandes !



L'ARBRE, AU SOMMET DE LA CRÉATIVITÉ

L'Arbre à le charme d'une belle bâtisse typique du Nord. Un supplément d'âme qui fait que l'on s'y sent bien. Sa déco intimiste et chaleureuse s'accorde à merveille avec une cuisine raffinée et inventive où les produits de saison sont les rois de l'assiette. A la tête du restaurant gastronomique, le chef Said Ben Belkacem compose une cuisine affirmée qui mêle audace et exigence. Pour le chef, une belle assiette, c'est avant tout des produits d'exception et locaux : poissons des criées de Dunkerque et Boulogne-sur-Mer, légumes de maraîchers, fromages affinés par la Maison Philippe Olivier. Outre ses plats signatures, comme la lasagne de homard émulsion au vieux parmesan, le filet d'agneau accompagné d'artichauts et algues, et un surprenant dessert composé autour d'un chocolat noir 70% cacao et champignons. Said expérimente d'autres univers, La carte se décline en plusieurs expériences culinaires toujours en accord avec la saisonnalité, dont le Menu Surprise qui explore une multitude de saveurs, textures et parfums... Un festival !

1, Pavé Jean-Marie Leblanc, Gruson
Tél. +33 (0)3 20 79 55 33
www.larbre.com



LA LAITERIE, UNE MERVEILLEUSE (RE)DÉCOUVERTE

Un vent de renouveau souffle à La Laiterie avec l'arrivée du jeune chef Edouard Chouteau. Entouré de sa brigade de 13 personnes, celui-ci se promet de réenchanter l'historique institution. Après avoir fait ses armes auprès des grands noms de la gastronomie française comme Eric Frechon ou Alain Passard, le chef a exercé ses talents dans les prestigieuses cuisines du restaurant Anne, au Pavillon de la Reine, place des Vosges à Paris. A La Laiterie, Edouard Chouteau souhaite imprimer son identité culinaire en travaillant des produits frais d'exception qui proviennent de producteurs locaux principalement bio. Sur une base de cuisine traditionnelle, le chef cuisinier réinterprète les grands classiques français avec créativité et rigueur. Entre terre et mer, la nouvelle carte, à la fois inventive et changeante, se décline en plusieurs propositions (Menu Découverte, Menu Dégustation, Menu Déjeuner) et signe des cérémonies culinaires inoubliables.

138, Avenue de l'Hippodrome, Lambersart.
Tél. +33 (0)3 20 92 79 73
www.lalaiterie.fr

LE COURT DEBOUT, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Idéalement situé dans l'hyper-centre de Lille, le Court Debout est un havre de paix à l'abri du tumulte citadin. Avec sa déco Art Déco, la petite salle est conviviale tandis que le jardin-terrace abrité et chauffé permet de passer un agréable moment lorsque le temps le permet. Depuis cet été, aux commandes du Court Debout, le jeune chef Alexandre Duchateau souhaite bousculer la cuisine de cet ancien restaurant gastronomique. Pari réussi pour ce lieu gourmand à la cuisine créative et savoureuse réalisée sur place avec les meilleurs ingrédients provenant de producteurs et artisans locaux. Le concept de Bar à Tapas de luxe permet durant un repas de réaliser un voyage gustatif composé de mille saveurs. De petites portions à partager en solo, en duo ou entre amis : tagliatelles marinières, ceviche de poisson mariné dans du lait de coco et du citron, bao végétarien ou au bœuf, rilette de poisson... La carte des vins sublime cette symphonie de textures, de couleurs, de saveurs.

24, rue du Court Debout, Lille
Tél. +33 (0)3 52 79 00 52
www.le-court-debout.com

