



LE FER À CHEVAL

1976 - 2026

The place to be happy !

PAR ANNE BARROIS

Il y a cinquante ans, Le Fer à Cheval allumait ses premiers feux. Un demi-siècle plus tard, la flamme brûle toujours, avec cette même gourmandise joyeuse qui traverse le temps sans jamais vaciller. Les saisons ont défilé. Les générations se sont succédé. Le plaisir, lui, est resté intact, celui d'une cuisine généreuse qui rassemble une clientèle très fidèle. Estelle et Grégory écrivent la suite avec une énergie contagieuse, entourés d'une équipe aux petits soins et d'un chef passionné. Peut-être est-ce là le plus joli secret de cette maison, Amour, Joie, Partage.

UNE CUISINE QUI S'ENGAGE

En cinquante ans, les assiettes ont évolué et de nouveaux engagements se sont dessinés. Depuis 2019, le local et les circuits courts ont pris une place nouvelle. Fruits et légumes de saison, fromages affinés dans la région, pain pétri et cuit dans les fournils voisins... Labellisée Maître Restaurateur depuis plus de dix ans, l'adresse défend une cuisine faite sur place, fraîche et engagée, en s'entourant de fournisseurs et de producteurs locaux qui partagent la même vision d'une restauration plus durable. Une évolution naturelle pour une maison qui sait avancer sans renier ce qui l'a construite.

UN PRODUIT QUI S'EXPRIME

La maison travaille des produits frais et artisanaux, choisis avec soin. Les viandes, d'origine française, proviennent d'élevages respectueux. Porc d'antan élevé sur paille et nourri aux graines de lin dans les Hauts-de-France, bœufs d'exception comme la Charolaise, l'Aubrac, la Salers ou la Normande... Certaines pièces sont maturées sur place, jusqu'à trouver ce point d'équilibre qui fait toute la différence. La carte suit le rythme des saisons, l'ardoise l'inspiration du chef, tandis que les desserts de la cheffe pâtissière ferment la marche avec finesse. Le produit donne le tempo, sans effet inutile ni détour.

TOUT FEU, TOUT FLAMME

Il est là depuis 1976. Le feu. Presque une signature. Certainement une mémoire. La cuisson à la braise et la grillade au feu de bois accompagnent l'adresse depuis ses débuts. Les viandes cuisent sous les yeux des convives, dans ce crépitemment familial devenu l'un des marqueurs du lieu. Cinquante ans plus tard, la flamme raconte à elle seule une part de son identité. Le feu n'a jamais quitté la scène.

L'ART DE BIEN RECEVOIR

Une maison ne traverse pas un demi-siècle par hasard. Elle perdure grâce aux femmes et aux hommes qui la font vivre. Au Fer à Cheval, la sincérité passe d'abord par une équipe soudée, engagée, portée par le sens du détail et l'envie de bien faire. En salle, le service trouve ce juste équilibre entre attention et naturel. Un maître d'hôtel veille au tempo, accompagné d'un sommelier inspiré, toujours prêt à ouvrir la bonne bouteille. De la salle chaleureuse à la cave garnie de beaux flacons, la table invite à s'attarder.

L'HISTOIRE CONTINUE...

À cinquante ans, Le Fer à Cheval n'a rien perdu de son goût pour les nouvelles aventures. La maison continue d'inventer. Avec Les Crapauds Fous, Grégory Selosse réalise un rêve longtemps mûri et crée sa propre brasserie, portée par des bières de caractère, franches, joyeuses, volontiers impertinentes, mais pensées avec la même exigence que celle qui anime les cuisines. « Nous ne brassons pas seulement de la bière. Nous brassons des instants, des émotions, des liens. » Une profession de foi qui pourrait résumer l'esprit du Fer à Cheval, entre fidélité, transmission et désir intact de surprendre. Les projets fleurissent, la flamme, elle, demeure intacte.

116 avenue Jean Jaurès, Roubaix
Tél. : +33 (0)3 20 72 65 63
leferacheval-restaurant.com
leferachevalroubaix