



Nord éclair

ÉDITION DE LILLE MÉTROPOLE

Nord éclair - 42, rue du Général Sarrail - 59100 Roubaix - 03.20.250.250

www.nordeclair.fr **1,20 €**

MILIEUX ISLAMISTES RADICAUX

Opération coup de poing : les trois Roubaisiens libérés

En raison de charges insuffisantes. Les sept personnes arrêtées mercredi dans le sud de la France ont aussi été relâchées. > PAGE 5

PETIT DÉJ'



Auprès de son Arbre, il cuisine heureux

Aussi connu que le Paris-Roubaix, l'Arbre est passé de l'estaminet au restaurant étoilé. Rencontre avec son chef, Yorann Vandriessche, qui a bien voulu relever la tête du guidon pour revenir sur son parcours. Ph. H.V.M. > PAGES 2-3, CYCLISME PAGES 34 À 37

APPEL À VICTIMES Bijoux recherchent propriétaires

Une centaine de bijoux, volés lors de cambriolages commis entre janvier 2010 et août 2011, n'ont pu être restitués. > PAGE 7

ÉLYSÉE 2012

La parole est à la justice

Les magistrats du palais de justice de Lille commentent les réformes, assez peu détaillées, annoncées par les candidats à la présidentielle.

> PAGES 6 ET 50

TÉLÉVISION

« The Voice » : la Nordiste Amalya en prime ce soir

La jeune femme, qui vit de la musique, affronte Sonia et Sasha. > PAGE 11



Des vacances inoubliables à Agadir, à un prix qui sait se faire oublier. **517 € TTC** PAR PERSONNE 7 NUITS EN DEMI-PENSION AU DÉPART DE LILLE

FRAMÉCO
FRAM VOUS ÊTES BIEN EN VACANCES

en agence de voyages ou sur fram.fr

* prix base chambre double, séjour Al Mogear hors frais d'agence et surcharge prix du carburant. Départs entre le 23/8 et le 5/9/2012.

AVEC CE NUMÉRO

Retrouvez votre supplément Version Femina



« Si on est étoilé, c'est pour ce qu'on a fait, pas pour ce qu'on doit faire »

Quelle est la recette de Yorann Vandriessche pour garder son étoile ? Il a conservé les mêmes prix et réduit son nombre de couverts et sa carte, afin de mieux répondre aux attentes de ses clients ! Son père serait fier de lui.

Depuis deux mois vous avez une étoile au Michelin. Comment l'avez-vous appris ? Et comment avez-vous vécu ce moment ? >> J'avais perdu le Bib gourmand, début février, donc ça a été un mois d'incertitude. Je préférerais me dire que j'avais tout perdu. Vis-à-vis de mon personnel, j'ai été infernal. Je m'étais toujours dit qu'avec un Bib gourmand, déjà, j'étais heureux. Passer de l'estaminet au gastronomique... le parcours était assez beau. La veille de l'annonce, alors que je m'apprêtais à partir en vacances, mon second me dit : « Je vais boire le champagne tout seul ou j'aurais le blues tout seul. » Alors on a essayé de chercher. Et à 20 h le dimanche, le chef du Colysée à Lambersart, Benjamin Bajoux, me téléphone en me félicitant, en disant que j'étais étoilé. Il avait eu une source quelque part. Donc j'ai appelé mon second qui mangeait

chez ses grands-parents pour qu'on boive le champagne. Quand il est arrivé, il s'est jeté dans mes bras et il nous a fait chialer tous les deux. C'était la pression d'un mois de questionnement qui retombait.

Qui avez-vous appelé en premier ? >> Ma mère. Parce que l'Arbre, c'est une histoire de famille. Mon père est décédé d'un cancer il y a trois ans. Il est parti alors que le restaurant était dans les plus grandes difficultés. Il m'avait appelé une fois en me disant : « T'es fier de toi ? T'as tout foutu par terre. » Ça m'a fichu un électrochoc. Ce jour-là, je lui ai dit que je lui prouverais le contraire. Malheureusement, il est décédé l'année suivante d'un cancer foudroyant. Un an plus tard, je décrochais le Bib Gourmand. Et cette année, l'étoile. Cette victoire, je la lui dédie, ainsi qu'à ma mère. Quand je l'ai appelée, elle m'a dit : « Si ton père pouvait te voir, il serait fier de voir qu'il s'est trompé. » S'il ne m'avait pas tenu ce discours, peut-être aurais-je baissé les bras. Même à 40 ans, les paroles d'un père, ça compte.

Ça représente quoi d'être étoilé au Michelin ? >> Ceux qui disent

qu'ils s'en moquent complètement, je n'y crois pas. Après, il y a deux façons de voir les choses. Celle du chef d'entreprise, qui peut dire : « Oh la la, l'étoile, ça fait peur ». Et celle du chef de cuisine qui se dit avant tout que c'est une consécration et que c'est la plus belle récompense.

Vous redoutez la perte de l'étoile ? >> Avant, j'avais 40 couverts, le resto était plein. D'un seul coup, vous vous dites, que faire ? La meilleure chose, c'est de réduire la capacité d'accueil et de faire encore mieux pour ne pas décevoir. Je suis passé à 30 couverts. Je n'ai pas bougé les prix : si on est étoilé, c'est pour ce qu'on a fait, pas pour ce qu'on doit faire. J'ai réduit la carte, quatre entrées, quatre plats, quatre desserts. Et je m'en sors mieux avec sept salariés. Avant, on était complet le week-end, et on avait des difficultés les soirs de semaine. Maintenant, on est complet tous les soirs. C'est un peu embêtant, car je n'aime pas dire non. Mais mes clients sont sereins, posés, donc moi aussi. Je ne travaille pas sous pression. Je sais qu'on va m'attendre au tournant, et je n'ai pas le droit de décevoir. J'ai la volonté de mieux faire. ●

« Je donne de l'amour et j'espère que les gens en reçoivent. C'est mon type de cuisine. Je peux comprendre que certains ne l'aiment pas, mais je ne peux pas comprendre qu'on dise que ce n'est pas bon. »



UN MOT, UNE PHRASE

POSEZ VOS QUESTIONS ET RÉAGISSEZ SUR WWW.NORDECLAIR.FR

« GPS » >> Ma rue n'existe pas, nulle part. Je n'ai même pas de panneaux qui indiquent mon restaurant dans le village. C'est mon challenge : réussir à faire venir mes clients par une signalisation routière.

Jean-Marie Leblanc >> Grand patron du Tour de France, grand monsieur du cyclisme, un homme avec un grand cœur.

Paul Bocuse >> Déjà, je dirais monsieur Paul, les chefs l'appellent comme ça. C'est le respect, la rigueur et un grand homme.

Jean-Luc Germont (restaurant le Sébastopol) >> Grand monsieur de la gastronomie lilloise, un cœur d'or sous un air bourru. Le respect des produits, des traditions, la rigueur. Un grand chef.

Yorann Vandriessche >> Exigeant, beaucoup de caractère, maniaque... Je suis un éternel insatisfait. Je pars toujours du principe qu'on peut mieux faire. Une journée n'est jamais cool chez moi. Mon gros défaut : ne pas savoir dire c'est bien. Mes employés ont parfois besoin de

l'entendre, et je ne sais pas le dire. Ce n'est pas bien, j'en suis conscient. C'est comme « je t'aime » à ses parents. On n'y arrive pas en tant qu'adulte. Je voulais le dire à mon père sur son lit de mort, et je n'y arrivais pas.

McDonald >> La rigolade, l'obésité, la mal-bouffe. J'y vais une fois par mois avec mes filles. On fait à manger tout le temps, franchement, parfois je n'ai pas envie. Qui ose affirmer qu'il n'y va pas ?



« Mon choix, c'est le poisson car c'est imprévisible, c'est une bataille... »

Yorann Vandriessche fonctionne à l'instinct, invente ses plats selon le marché du jour. Il mise tout sur la fraîcheur du produit, tient compte des saisons pour proposer des ruptures dans sa carte ou son menu surprise.

Comment décririez-vous votre cuisine ? >> Ma cuisine, c'est d'abord chercher le produit de saison : le beau légume, et après je trouve le poisson qui va avec. Ensuite, je vois mon second pour créer la recette au jour le jour.

C'est une cuisine à l'instinct. On a réussi à imposer une identité. On fait la cuisine par amour, avec ses tripes, c'est un métier prenant. Quand on se creuse les méninges pour réussir à faire quelque chose, et que devant on n'a pas le sourire du client, c'est dur. Je donne de l'amour, j'espère que les gens en reçoivent. C'est mon type de cuisine, je peux comprendre que certains ne l'aiment pas, mais je ne peux pas comprendre qu'on dise que ce n'est pas bon.

Faire un resto de poissons dans une

région où on en mange assez peu, c'était un pari osé, non ? >> Tant qu'à compliquer les choses, autant les compliquer jusqu'au bout (rires). Le poisson, c'est un produit que j'aime manger, j'aime la mer. Et c'est un produit que les gens ne mangent pas, parce qu'en général c'est mal fait. En trouvant un bon filon, des produits de qualité, on peut forcer le destin. Je fais du poisson de petit bateau, mes vanilles je les sélectionne, je vais au Guilvinec pour trouver un mareyeur qui peut nous fournir de la langoustine vivante. On axe tout sur le produit.

Le secret de l'Arbre, c'est la fraîcheur ? >> Rien ne passe par Rungis, je suis en direct. J'appelle maintenant, ça part en camion frigo, et je suis livré le lendemain matin. Le mareyeur que j'appelle, il est en criée. Ça arrive du petit bateau qui vient de décharger directement en cuisine. On ne parle pas ici de chaluts en pêche massive. On achète au compte-gouttes, au coup par coup. Parfois, les poissons sont tellement frais qu'ils sont tordus en deux. Je suis obligé de les laisser un peu en chambre froide pour qu'ils se détendent.

Dans le poisson, on ne peut pas avoir une carte fixe. Il existe des produits fixes bien sûr, mais il faut aussi habituer sa clientèle à des ruptures dans la carte.

Vous auriez pris autant de plaisir à cuisiner de la viande ? >> Pas du tout, sinon je vais rentrer dans une routine, et ça ne me plaira pas. Moi, mon choix, c'est le poisson, car c'est imprévisible. C'est une bataille le poisson : s'il y a une tempête à Dunkerque, j'achète au Guilvinec. Trouver la marchandise, c'est un challenge de tous les jours. ●



Paris-Roubaix sans le carrefour de l'Arbre ne serait pas vraiment Paris-Roubaix. Et l'Arbre sans son chef, Yorann Vandriessche, ne serait pas l'Arbre. Ce quadra au caractère indomptable a pris le risque de bousculer ses certitudes en faisant d'un estaminet à succès un restaurant étoilé. Après avoir connu les épreuves, il récolte aujourd'hui les fruits d'une détermination gourmande qui a placé sa cuisine dans le peloton de tête de la gastronomie française.

PROPOS RECUEILLIS PAR SÉBASTIEN LEROY ET ARNAUD PAPIN > region@nordeclair.fr

PHOTOS HUBERT VAN MAELE

Yorann Vandriessche : aux racines de « l'Arbre »

Quelle est l'histoire de ce lieu particulier ? >> En 1985, l'établissement, un café à l'abandon depuis deux ans, est en ruine, au sens propre. Mon père passe devant cette ruine qui était en vente en adjudication publique. Il s'est dit : « Mon fils est en école hôtelière, c'est un lieu qui me plaît, je vais l'acheter et on prendra le temps qu'il faut pour faire les travaux. » J'avais un père qui était assez obstiné. Il est rentré le soir avec sa ruine, alors que tout le monde l'en avait dissuadé, ma mère, son conseil juridique. C'était en vente 10 000 francs et il l'a achetée 170 000 francs, tout compris, les murs, le fonds de commerce, la licence IV...

Il achète ça pour vous, qui êtes à l'époque encore à l'école hôtelière. C'était une grosse pression ? >> Je ne m'en rendais pas compte. Quand on est gamin, on est insouciant, immature. Je ne réalisais pas la chance que c'était d'avoir un père qui pense à son fils. Quand il a acheté, il m'a dit que je n'avais plus qu'à faire un maximum d'établissements, faire mes armes pendant qu'il réalisait les travaux. Ce qu'il ne sait pas, c'est qu'il y aura beaucoup d'embûches sur le chemin. Mon père aura mis sept ans à faire l'extérieur, et faire arriver l'eau et l'électricité, sans aucune aide, avec ses propres deniers.

Quand arrivez-vous à l'Arbre ? >> Avant d'y arriver, j'ai fait plusieurs établissements où j'ai appris le métier. J'ai fait de la cuisine, ça me plaisait, mais je ne m'entendais pas avec les chefs. J'ai aussi été responsable d'établissement, mais on me disait que je n'étais pas compétent. J'ai également été cogérant d'un Campanile, mais là encore, ça se passait mal, la cuisine me manquait, j'étais infernal. Ce sont des clagues. Je suis alors allé voir mon père et je lui ai dit que j'étais prêt.



Yorann Vandriessche, en passant de l'estaminet au restaurant gastronomique, a gagné l'estime des ses pairs.

Là encore, tous ses conseils, me voyant toujours bouger et instable, lui ont à nouveau dit de ne pas s'engager. Même ma mère n'était pas d'accord. Mais mon père croyait en moi. Il restait l'intérieur à faire. Le deal, c'était qu'il se portait garant, mais tous les emprunts étaient à mon nom. Ça a pris deux ans pour finir les travaux, jusqu'en 1998. Et c'est là qu'on a choisi ce qu'on allait faire de ce lieu. Lui voulait faire un restaurant gastronomique. Moi, un estaminet, parce que c'était le début de la mode. C'est comme ça qu'on a commencé à faire de la cuisine à l'ancienne, des plats mijotés, des planches à charcuterie, et qu'a dé-

“ Tout le monde me disait de vendre l'Arbre. J'ai dit non. J'ai voulu faire un restaurant gastronomique ici parce que le lieu me plaît. ”

YORANN VANDRIESSCHE, chef de l'Arbre

buté l'aventure de la Taverne de l'Arbre, dont on connaît le succès.

Pourquoi avoir changé du tout au tout en 2007, en passant de l'estaminet au restaurant gastronomique axé

sur le poisson ? >> Pendant neuf ans, j'ai connu le succès. Mais c'était neuf ans où je me disais que je ne faisais pas ce que j'aimais. Je faisais du monde, de la qualité, un métier agréable, mais qui n'était pas mon métier. Mon métier, c'est la cuisine gastronomique. Les produits, le respect des saisons, l'innovation, la création, c'est ce que j'aime.

Ça ronronnait à l'estaminet ? >> On vivait bien, on partait deux mois en vacances. Mais quand on a du caractère, on a envie de challenge... Quand j'ai commencé à avoir envie de changer, tout le monde me disait de vendre l'Ar-

bre à son apogée. J'ai dit non, finalement. J'ai voulu faire un restaurant gastronomique ici, parce que le lieu me plaît. Donc on ferme en janvier 2007. On fait deux mois et demi de travaux, on change complètement la cuisine. Mon épouse a été la seule à me suivre sur ce coup-là. Au moment de rouvrir le gastronomique, on se disait que vu la notoriété de l'Arbre, on serait vite plein. Et en fait tous les clients de l'estaminet ont dit : « Niet, on n'ira pas dans un gastro ». On ouvre la porte et il n'y a personne. On enchaîne zéro sur zéro en chiffre d'affaires. On passe de 400 couverts le samedi à 20 sur tout le week-end.

Comment expliquez-vous que les clients se soient détournés à ce point ? >> Parce qu'ils ne voulaient pas de gastronomique. Avant d'ouvrir, on avait laissé un espace d'expression à nos clients à qui on avait dit qu'on voulait ouvrir un resto de poissons. Ils écrivaient « non aux huîtres, non aux crustacés ». On n'a pas percuté tout de suite. On s'est dit qu'ils reviendraient quand même. Et en fait, non. Tout le monde a boycotté l'Arbre.

Comment avez-vous géré cette mauvaise passe ? >> Financièrement, à cette époque, je suis dans le rouge de partout. Je commence même à avoir les banques sur le dos. Avec mon épouse, on était en train de construire notre maison. On a tout arrêté, on a vendu pour tout remettre dans le restaurant. Pareil pour la voiture. Parce qu'on était persuadé d'être sur la bonne piste, vu les échos du peu de clients qui venaient. Il fallait juste réussir à tenir le temps qu'il fallait. J'ai tenu ma ligne de conduite : des produits de saison, sélectionnés, frais. La base, un produit, une sauce, un accompagnement. Une cuisine à l'instinct. Et ça a fini par payer, grâce au bouche à oreille. Ça s'est joué à pas grand-chose. On a failli tout perdre. ●