

« Nous ne cherchons pas à faire de la haute gastronomie! Que le client mange de bons produits! » **Nicolas Lenoble**

48 places très espacées. Ambiance cosy drapée de rouge, dans un environnement soigné.

Le Régional,

Grand Chemin de Messines n° 2 à Comines. 056 330767. Lundi, mardi et jeudi midi; vendredi et samedi: midi et soir; dimanche midi.



Toutes les douceurs de la région

Depuis début décembre, « Le Régional » propose une carte variée pour les fins gourmets. Et les premiers échos sont très positifs!

● **Marie-France PHILIPPO**

Nicolas Lenoble (33 ans) et Mary Hernaert (30 ans), un couple qui réside à Warnton (Le Gheer) est en passe de réussir son pari : exploiter ensemble un établissement. « Nous avons fait des études d'hôtellerie à INDLys (Comines) et avons toujours désiré être à notre compte. À présent que nos deux enfants (10 et 7 ans) sont plus autonomes, le moment est venu de nous lancer », expliquent-ils de concert.

Si l'épouse règne en salle, le mari est le maître des fourneaux : « Elle m'aide pour les préparations et cuisine la semaine, précise Nicolas. Parfois, un stagiaire d'INDLys donne un coup de main. La semaine (sauf le mercredi), nous ne proposons que des plats du jour, pour une clientèle familiale et professionnelle. Contrairement au week-end où nous travaillons à la carte. Tous nos plats sont aussi à emporter. »

Un carrefour stratégique

Sans hésitation, ils ont gardé l'enseigne « Le Régional » et la décoration design, deux témoins des précédents occupants : « Pour quoi changer alors que nous souhaitons travailler dans le même sens ? » Situé dans le quartier du « Correntje », avec un parking



Nicolas Lenoble et Mary Hernaert ont flashé sur l'ambiance reposante des lieux où l'on se sent aussi à l'aise que chez soi.

EdA 383185

juste en face, à deux pas du centre, de la RN 58 et du zoning, le restaurant peut envisager une clientèle très variée. Voilà sans doute la raison du caractère éclectique de la carte : « Recettes du terroir, légumes de saison, saveurs su-

crées-salées et plats mijotés à la bière s'y côtoient. Pour la majorité, les préparations sont faites "maison". Pas question de tergiverser sur la qualité. Comment est-il possible de bien cuisiner avec des matières premières de second choix ? »

L'Amer Commynes : un piment local

Pour les entrées, épinglons la terrine maison (6,5 €) ou la salade du Ch'ti (11 €) : « Un mélange de salade, de tomate, d'endive, de ma-

L'enseigne « Le Régional » a été maintenue ainsi que la décoration design.

roilles, de pommes Granny Smith et de morceaux de hareng. ». De même que le foie gras à la fleur de sel (15,5 €) : « Je coupe les lobes et j'ajoute un sel parfumé, très blanc et aux fins cristaux. Un délice. » Le steak cominois (15 €) tient la cote : « La sauce est à base d'Amer Commynes à 21 degrés. Après divers essais, la recette est à présent bien au point ! » Les produits de la mer trouvent une belle place : la marmite du pêcheur (15 €) ou les moules à la crème de maroilles (17 €) : « Nous en avons mangé en vacances, dans un restaurant de Malo-les-Bains. Les saveurs des moules et d'un fromage au goût prononcé se marient très bien. »

La carte des desserts se décline classiquement : crêpes (3 €), tarte normande (3,5 €), dame blanche (5 €), etc.

Les menus sont à 22 ou 30 €. Pour le week-end de la Saint-Valentin (samedi 13 et dimanche 14 février), un menu spécial (30 €) est proposé : feuilleté de saumon, tournedos de bœuf et cœur de la passion. Le restaurant pratique aussi la formule du chèque-ca-deau.

En ces temps de morosité, félicitons l'esprit d'entreprise de ce jeune couple! Une raison supplémentaire de profiter de leur savoir-faire. ■

LA RECETTE

Carbonnades à la Queue de Charrue

Pour quatre personnes

Ingrédients : 1 kg de carbonnades de bœuf, margarine, un gros oignon, 1 litre de Queue de Charrue brune (bière), 1 litre de bouillon de viande, 50 grammes de cassonade brune, 6 tranches de pain d'épices, sel et poivre.

Préparation : faire revenir l'oignon dans la margarine et ajouter les morceaux de viande, jusqu'à coloration. Verser ensuite le bouillon de viande et le litre de bière. Laisser mijoter deux heures. Ajouter ensuite la cassonade brune et le pain d'épices pour lier la sauce.

Conseils : accompagner avec des frites. Le plat est encore meilleur lorsqu'il est préparé la veille et servi, réchauffé, le lendemain.

INTERVIEW ● Nicolas LENOBLE



Très tôt, Nicolas Lenoble a choisi la cuisine pour s'épanouir.

« Le bouche à oreille fonctionne très bien »

alors été embauché dans une usine du zoning de Comines. Pour l'instant, je continue à y travailler.

Les débuts sont encourageants ?

On ne s'attendait pas à un tel succès! La bouche à oreille fonctionne très bien! Nous n'avons pas fait beaucoup de publicité et les clients affluent. Les habitants du quartier sont contents de la réouverture du restaurant. Certains sont devenus des habitués. En fait, nos clients viennent de tous les horizons.

D'où vous vient la passion de la cuisine ?

Depuis tout petit, j'aime bien cuisiner. Ma grand-mère a tenu un hôtel-café-restaurant à Quesnoy-sur-

Deûle. Même si elle avait déjà arrêté quand je suis né, elle a toujours continué à faire de bons plats. Comme j'étais souvent chez elle, j'ai dû attraper le virus. Et j'observe avec plaisir que mes enfants aiment déjà cuisiner.

Les horaires ne sont pas trop contraignants ?

Tout est question de rythme! Entre les courses, les préparations culinaires, les services et le nettoyage, les temps de repos sont limités. Mais, nous sommes jeunes et nous réalisons notre rêve. Une motivation renforcée par les remarques des clients. Quand l'affaire sera bien lancée, nous engagerons sans doute du personnel.

Quel type de cuisine pratiquez-vous ?

Nous ne cherchons pas à faire de la haute gastronomie! Que le client reparte le ventre plein, après avoir passé un moment de convivialité et mangé de bons produits : tel est notre unique souhait.

Qu'est-ce que vous préférez cuisiner ?

Je m'adapte surtout aux désirs des clients, en fonction des produits de saison ou de la météo. Et je remarque que le poisson est fort demandé, tant en ce qui concerne les gratins que les tourtes; le saumon fumé est aussi très prisé. Quand on pousse la porte d'un restaurant, l'envie de manger quelque chose d'original est très souvent présente. ■

EdA 383178