GOING OUT

MAGAZINE LIFESTYLE GRATUIT

LILLE MÉTROPOLE

#116
JANVIER
FÉVRIER
2016

MUSIQUE
MODE
SHOPPING
VOYAGES
COCKTAILS
GASTRONOMIE

© Office de Tourisme Val d'Isère

VAL D'ISÈRE

C'est à Val d'Isère qu'est né le concept des « Folie Douce », des fooding-clubbing posés à 2 500 mètres d'altitude au milieu des pistes. Vous aimez faire la fête ? Il faut au moins une fois dans votre vie assister à ce spectacle en plein air pour le croire ! Températures négatives ou pas, les pistes tremblent sous les pas des skieurs qui dansent aux sons des DJs, les bouteilles de champagne coulent à flot pour arroser la foule... le tout dans un cadre paradisiaque avec les montagnes en toile de fond. On retrouve la « Folie Douce » également à Val Thorens et à Méribel, mais c'est à Val d'Isère, temple de la fête que tout a commencé. Les soirées sont longues et animées ici. Les pubs sont nombreux et la plupart propose régulièrement des concerts. La journée, 300 kilomètres de pistes s'offrent à vous ainsi que la mythique face de Bellevarde. Les riders apprécieront le snowpark avec 25 rails originaux, 3 boardercross naturels et de grands espaces pour les débutants.
www.valdisere.com

LA CLUSAZ

La station savoyarde fête cette année la treizième édition de sa Full Moon Party ! Le 20 février, de 21h à 1h du matin, les skieurs dévalent les pistes éclairées aux sons des DJs et groupes installés sur les terrasses des bars et restaurants en altitude. Depuis plus d'une décennie, l'événement rassemble des milliers de personnes. Tous cherchent à découvrir de nouvelles sensations de glisse et des souvenirs inoubliables, c'est le rendez-vous à ne pas manquer cet hiver ! Au-delà de l'événement, la Clusaz se veut festive toute l'année avec ses bars et ses deux boîtes de nuit. Conviviale, la station se prête idéalement aux séjours entre amis mais également en famille. Adapté à tous les niveaux, le domaine skiable se compose de 5 massifs reliés entre eux, avec tous leur particularité. La grande force de la Clusaz, c'est aussi la beauté des paysages qui entourent la station. Les 84 pistes offrent 125 kilomètres de glisse.
www.laclusaz.com

© P.Lebeau

© P.Toumani

VAL THORENS

Tout comme Val d'Isère, les fêtards se rendent à Val Thorens pour la Folie Douce, qui enflamme les pistes tôt dans la soirée. Tous se rassemblent sur les hauteurs de la station pour danser aux sons des DJs et trinquer aux vacances ! Val Thorens est également apprécié des amateurs de musique classique et de jazz qui profitent des concerts gratuits donnés dans l'église tous les mardis. L'une des plus hautes stations d'Europe accueille de nombreux évènements comme le Festi Val Tho, un festival qui réunit les plus grands artistes de la scène électro internationale. Cette année, l'événement se déroule du 22 au 24 mars. Enfin Val Thorens, c'est aussi un endroit idéal pour ceux qui aiment les soirées plus pétillantes avec de nombreux bars et discothèques ouverts toute la saison. Une bonne soirée se termine toujours au Malaysia, club incontournable de la station. Côté ski, Val Thorens est réputée pour la qualité de sa neige. Situé au cœur d'un vaste cirque naturel dominé par ses 6 glaciers, le domaine skiable offre une multitude d'itinéraires pour skier au soleil toute la journée.
www.valthorens.com

NICOLAS GAUTIER

CHEF DE LA LAITERIE À LAMBERSART, NICOLAS GAUTIER PRÔNE UNE CUISINE DE PARTAGE. ÉTOILÉ AU MICHELIN, RÉGULIÈREMENT SALUÉ PAR LE GAULT ET MILLAU, L'HOMME GARDE LES PIEDS SUR TERRE. DANS LES CUISINES DE SON RESTAURANT GASTRONOMIQUE, IL VIENT D'INSTALLER UNE TABLE D'HÔTES POUR PARTAGER SES COMBATS ET SON AMOUR DE LA CUISINE.

INSTALLER UNE TABLE D'HÔTES DANS LES CUISINES D'UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE, C'EST UN PEU FOU NON ?
Non, pourquoi ? La cuisine c'est avant tout un partage. J'ai toujours beaucoup parlé avec mes clients. Je me rends régulièrement en salle pour discuter, échanger avec eux, recueillir leur ressenti. Avec cette table d'hôtes, l'idée était de pouvoir leur faire découvrir l'envers du décor mais aussi de passer un bon moment ensemble. Je cuisine sous leurs yeux et les sert directement à table avec mes casseroles. C'est un vrai moment de convivialité.

C'EST AUSSI UN MOMENT DE SOLIDARITÉ ?
Oui, pour cette table d'hôtes, nous avons mis en place le menu spécial Capucine. Pour chaque menu vendu, nous reversons 20 euros à l'association Capucine, qui se bat pour les personnes atteintes de Leucémie. Je voulais à ma manière pouvoir œuvrer pour cette cause. De la même façon, je participe à l'élaboration d'un livre qui sera distribué dans différents services d'oncologie en France. Avec d'autres chefs, nous avons livré des recettes pour redonner l'envie de manger aux personnes malades.

« JE CONSIDÈRE QUE C'EST UN DEVOIR DE FAIRE TRAVAILLER NOS ÉLEVEURS ET AGRICULTEURS »

QUELLES SONT VOS INSPIRATIONS EN CUISINE ?
La région sans aucun doute. La terre des Flandres et la mer du Nord sont deux sources d'inspiration et de création. La cuisine du Nord est une cuisine chaleureuse, gourmande, qui a du goût et du caractère. J'aime ce qui est puissant en bouche. Je travaille beaucoup avec

la chicorée, le café, le malt ou encore le houblon.

VOUS ÊTES AUSSI UN FERVENT DÉFENSEUR DES PRODUITS DU TERROIR
Je ne me considère pas comme tel mais oui, ça me paraît indispensable de travailler avec les producteurs locaux. Rouge Flamande, pigeons de Steenvoorde, agneau du Boulonnais, Saint-Jacques et poissons de Boulogne... Nous avons tellement de bons produits dans la région, pourquoi aller en chercher ailleurs, c'est presque du bon sens. Je considère que c'est un devoir de faire travailler nos éleveurs et agriculteurs. Si nous, chefs, nous ne le faisons pas, qui le fera ?

C'EST DANS CETTE OPTIQUE QUE VOUS AVEZ CRÉÉ L'APPLICATION BALADOVORE ?
Oui tout à fait. L'idée de l'application est de pouvoir trouver le plus facilement possible un producteur près de chez soi. Pour ce faire, j'ai demandé à mes confrères de participer et de nous donner leurs bons plans et la liste des producteurs avec qui ils travaillent et qui ouvrent leurs portes aux particuliers. Qui mieux que les chefs pour nous donner de bonnes adresses ? Aujourd'hui, plus de 1 500 producteurs sont répertoriés à travers la France. En allant sur l'application, vous verrez que vous pouvez facilement faire vos courses sans aller au supermarché !

SAINT-JACQUES DE BOULOGNE, CLOUS DE GIROFLE ET CAROTTES DES FLANDRES

INGRÉDIENTS :

- 2,5 kg de carottes
- 1 cumbawa ou 1 citron vert
- 50 g de glucose
- 18 noix de Saint-Jacques de Boulogne
- 8 clous de girofle
- 150 g d'oxalis
- 2 blancs d'œufs
- huile d'olive

RÉALISATION :

1. GLACE À LA CAROTTE
Passer 2 kg de carottes dans un extracteur de jus pour récupérer 1 litre de jus de carottes. Zester dans la préparation 1 cumbawa ou 1 citron vert. Ajouter 50 g de glucose. Porter à ébullition et filtrer. Laisser refroidir, incorporer 2 blancs d'oeuf puis mélanger. Réserver au congélateur au moins 6 h puis mixer la préparation jusqu'à obtenir une glace onctueuse.

2. LES NOIX DE SAINT-JACQUES
Décortiquer et nettoyer les noix de Saint-Jacques. Faire chauffer de l'huile d'olive à peine à frémissement. Passer au poivrier (ou pilonner) 8 clous de girofle. Retirer l'huile du feu et mettre les clous de girofle. Déposer dans la poêle refroidie les noix de Saint-Jacques. Laisser mariner dans l'huile au moins deux heures.

3. BILLES DE CAROTTES
Faire des toutes petites billes de carottes crues et les mettre dans le congélateur la veille de la dégustation.

4. JUS VERT
Mettre 10 secondes 150 g d'oxalis dans de l'eau bouillante fortement salée. Rafraichir immédiatement dans de l'eau glacée. Mixer et ajouter petit à petit 25 cl d'huile d'olive dans le mixeur. Filtrer pour récupérer le jus vert.

LES CONSEILS DU CHEF

QUELLE EST LA SPÉCIFICITÉ DE CETTE RECETTE ?
C'est une recette basée sur trois ingrédients majeurs, la Saint-Jacques, la carotte et les clous de girofle. C'est une entrée facile à réaliser car il n'y a pas de cuisson. L'intérêt ici n'est pas de multiplier les produits mais plutôt de décliner les textures.

QUELS CONSEILS POUVEZ-VOUS DONNER À NOS LECTEURS ?
Justement de faire attention aux textures mais c'est valable pour n'importe quelle recette. Mettez de l'onctuosité et du croquant dans vos plats. A travers une recette, j'aime procurer deux ou trois sensations différentes. Faites attention également à l'équilibre, à donner de l'amertume et de l'acidité. L'acidité, c'est ce qui réveille les papilles.

PEUT-ON RETROUVER CETTE ENTRÉE À LA CARTE DE LA LAITERIE ?
Oui je viens de la mettre à la carte mais avec l'oca du Pérou ! Une fois encore, j'avais envie de faire voyager mes clients avec des bons produits de chez nous : les Saint-Jacques de Boulogne et les carottes des Flandres. Même l'oca vient d'ici, il a poussé chez un producteur flamand.