

M
E
N
U

FLORENT
LADEYN

TERROIRISME

CUISINE ULTRA-LOCALE

« AUJOURD'HUI, LES CUISINIERES FRANÇAIS VOIENT LE MONDE COMME LEUR GARDE-MANGER. MAIS CUISINER DES PRODUITS LOCAUX, Ç'A UNE DIMENSION SOCIALE, ÉCONOMIQUE, ÉCOLOGIQUE. LE FAIT D'ACHETER DES PRODUITS À TES VOISINS, DES PRODUITS QUI PASSENT DE MAIN EN MAIN. QUAND TU FAIS VIVRE TON TERRITOIRE, TA CAMPAGNE, TU L'EMPÊCHES DE DEVENIR UNE CAMPAGNE-DORTOIR. »

Éditions
de La Martinière

FLORENT LADEYN

TERROIRISME

CUISINE ULTRA-LOCALE

TERROIRISME : néologisme ne figurant dans aucun dictionnaire, mais dont les premières attestations connues remontent au début du XX^e siècle, dans le domaine de la critique littéraire, principalement au Québec. « Terroiriste » était alors souvent le synonyme inoffensif de « régionaliste » et qualifiait une littérature du terroir, centrée sur la vie rurale ou les traditions locales. Au tournant des années 2000, face à la montée du terrorisme mondial, le terme a perdu sa neutralité. Il s'est étendu au monde du vin et de la gastronomie pour désigner la survalorisation ou l'idéalisation du terroir dans une pratique. La qualité d'un vin se mesurerait ainsi à la seule expression d'un terroir, sans tenir compte des cépages, du travail du vigneron ou du climat. Ce terme reste marginal, comme ceux qui le revendiquent.

Florent Ladeyn est cuisinier, chef de L'Auberge du Vert Mont à Boeschepe et de plusieurs adresses dans le Nord. Il exprime son appartenance et son attachement à la Flandre, à travers des assiettes entièrement composées de produits locaux, de l'estaminet à la gastronomie, en passant par la street food. Son engagement sans concession (et sans café), porté par une vision humaniste de la société, tend à défendre des valeurs écologiques, économiques et éthiques à travers l'acte de cuisiner. De la contrainte naissent aussi la création et une cuisine à l'identité singulière, où le terroirisme n'a pas vocation à détruire ou à enfermer, mais à préserver ou à inventer.

Tu es ancré dans les Flandres et dans la cuisine depuis l'enfance. Peux-tu revenir sur tes racines ?

J'ai grandi à Boeschepe, en Flandre française, sans réellement me rendre compte de la particularité qu'avait ce coin de France, du monde, qui s'appelle la Flandre. Je voyais beaucoup de drapeaux flamands. J'entendais parler une autre langue. Mais même l'architecture, notre cuisine me paraissaient être la norme avant d'aller un peu plus loin, de me rendre dans une plus grande ville quand j'étais lycéen, pour m'apercevoir qu'en fait les mots flamands que je connaissais, mes expressions, tous ne les connaissaient pas. J'ai grandi dans un estaminet où l'on mettait la Flandre à l'honneur. Donc, pendant une quinzaine d'années, j'ai grandi en immersion dans cet univers-là. Ce n'est que plus tard que je me suis rendu compte que je venais d'un terroir très identifiable, avec une réelle singularité.

Qu'est-ce qui t'a poussé à choisir le métier de cuisinier, celui de tes parents ?

J'ai toujours aidé mes parents le week-end. Et, même si je n'ai pas toujours aimé devoir les aider, travailler avec l'équipe me plaisait. En terminale, j'ai choisi de quitter le lycée au bout d'un mois, car je n'étais vraiment pas fait pour rester assis huit heures par jour sur une chaise. Je ne pouvais pas me satisfaire d'entendre comme réponse à mes questions : « Parce que c'est comme ça. » Ou : « Parce que ç'a toujours été comme ça. » Ce n'était pas pour le plaisir de débattre, même si le débat fait vraiment partie de mes passions. En fait, j'avais juste besoin que l'on me donne une raison. Quand j'ai quitté le lycée, l'accord conclu avec mes parents était que je passe le bac en candidat libre et qu'en même temps je les aide à l'auberge à faire les petites tâches, les tâches les plus ingrates. Et, en fait, je les ai adorées, ces tâches. J'ai adoré la vie quotidienne de l'auberge. Je me suis rendu compte à quel point j'aimais ces murs. Et je pense que, si mon papa avait été charpentier, je serais devenu charpentier. Parce qu'en fait je voulais absolument rester à l'auberge.

Il faut imaginer la réaction de mes parents, quand je leur ai annoncé vouloir devenir cuisinier, un métier qu'ils n'avaient pas réellement choisi pour eux-mêmes et qu'ils subissaient : ils n'étaient pas convaincus par mon choix non plus.

N'ont-ils pas perçu, chez toi, une certaine ferveur qui les a rassurés ?

J'ai toujours été très passionné, j'ai toujours eu beaucoup de passions différentes, alors, ils se sont dit que ça passerait. Quand j'ai commencé à travailler à l'auberge, pendant mon année de terminale, je n'avais aucune responsabilité. J'étais là pour aider, pour faire la plonge, pour éplucher. Tu ne peux pas réellement déceler de potentiel dans ces conditions. Quand mon père m'a encouragé à faire un bac pro, j'ai dû retourner à l'école, à mon grand plaisir. Je pense qu'en m'y poussant il s'est dit que je ne voudrais jamais retourner à l'école. Pour lui, c'était écrit.

J'y suis allé. Au bout de vingt minutes, je me suis dit que ça allait vraiment me convenir. Parce que je n'étais plus élève, j'étais apprenti, je n'avais plus de professeurs face à moi, j'avais des formateurs qui allaient m'apprendre un métier et qui ne me considéraient plus comme un gamin. Et ça, ça a fait toute la différence.

Tu as fait ton apprentissage à l'auberge. La cuisine de tes parents était-elle déjà très empreinte de la région ?

Non, c'était une cuisine du terroir, mais pas faite avec des produits du terroir. L'auberge se trouvait dans une dynamique différente, puisque, comme je le disais, mon père n'avait pas vraiment choisi ce métier. S'il réalisait ses pâtés, la carbonade ou le potjevleesch, certains desserts, par exemple, n'étaient pas faits maison. J'ai grandi dans ce métier en voyant tout le potentiel de l'auberge, et mon père a rapidement vu combien j'étais passionné. Après l'école, le soir, je venais bosser. Le week-end, je bossais. Et, quand je n'étais pas à l'école, je bossais tout le temps. Après chaque service, je retournais dans ma cuisine pour la nettoyer et la

gratter de fond en comble. Mon père a pu constater qu'au-delà du plaisir de cuisiner je me suis découvert une passion, non pas pour le ménage, mais pour le résultat d'un bon nettoyage. J'ai vu des cuisiniers tirés à quatre épingles, des garçons très propres sur eux, dont la cuisine n'était pas très reluisante après le service... Moi, j'ai le look que j'ai, mais tu peux manger par terre dans ma cuisine.

Comment, petit à petit, as-tu pris la place de chef dans l'auberge ?

Cela a pris un peu de temps, car je n'avais pas vraiment de modèle de chef, à part mon père, qui était un vrai modèle d'engagement. Je l'ai vu travailler sept jours sur sept, du petit déjeuner au dîner. Il reste un exemple pour moi. J'ai créé un schéma en cuisine qui me paraissait être le meilleur, en cohérence avec mes valeurs : celles de la Flandre, de mon éducation et de mon expérience au rugby. Mais, quand j'ai commencé, j'apprenais le métier, donc je n'y connaissais pas grand-chose. J'avais plein d'envies. J'arrivais les deux pieds sur l'accélérateur, mon père avait les deux pieds sur le frein. C'était une période où les banquiers nous appelaient deux fois par semaine parce que l'argent ne rentrait plus dans les caisses. Quand les banquiers appelaient pour savoir si nous avions des réservations, je leur demandais si c'était parce qu'ils voulaient réserver une table, gentiment, toujours avec politesse, mais aussi un peu poil à gratter tout de même.

À ce moment-là, mon père bossait à l'auberge depuis quinze, vingt ans, pour un résultat financier nul. Certes, ils étaient en train de terminer d'acheter les murs, mais les murs d'une entreprise qui ne pouvait pas investir. Moi, je cuisinais sur le fourneau de l'ouverture, le fourneau sur lequel avaient cuisiné mes grands-mères, mes oncles, mes tantes, mes parents. Deux brûleurs sur quatre fonctionnaient. Un four sur deux fonctionnait et se coupait à 21 heures tous les soirs, car il se mettait en sécurité. Bref, nous étions riches de nos dettes à ce moment-là, vraiment.



Comment t'es-tu approprié ces murs, cette cuisine ?

À quel moment as-tu senti que la situation évoluait ?

Petit à petit, ma cuisine s'est précisée. Tout en conservant la carte de mon papa, j'ai commencé à écrire ma propre ardoise. Et en 2010, je dirais, de plus en plus de clients belges ont fait le déplacement pour goûter ma cuisine. Je me souviens de l'un d'eux qui, lors de sa venue, m'a demandé du vin nature. Je ne connaissais pas, alors, la semaine suivante, il est revenu avec du vin nature. Quand j'ai goûté mon premier vin nature, un overnoy, j'ai pris une claque monumentale. Cet homme s'est révélé être vendeur de vin en Belgique. Il m'a donné les contacts de ses copains pour que je puisse m'approvisionner directement auprès d'eux. Quand il goûtait ma cuisine, il était persuadé que j'allais souvent manger à Paris, que j'étais au fait de ce qu'il se passait dans les restaurants. Je n'allais nulle part, Instagram ne régnait pas encore, alors, je ne voyais pas ce qu'il se passait ailleurs. « Mais pourquoi cuisines-tu autant de légumes ? », s'étonnait-il. « Parce que ça coûte moins cher que d'acheter du poisson et de la viande. » Pour mes copains aussi, mon cousin, mes oncles cuisiniers, ma cuisine était révolutionnaire, notamment parce que je faisais cuire les légumes au feu de bois. Je disais simplement : « Si vous êtes contents, c'est cool. »

Ç'a commencé comme ça. Petit à petit, j'ai mis de plus en plus l'accent sur le local, à une époque où personne n'en parlait. J'ai ensuite participé à l'émission *Top Chef*, ce qui nous a permis d'éviter de vendre l'auberge, j'y suis allé pour ça. J'ai profité de cette médiatisation et de cette tribune pour parler de mon coin du monde, de mon travail, de notre agriculture, de notre singularité dans les Flandres.

Quand je parle aujourd'hui avec des jeunes qui bossent avec moi en cuisine, certains me disent qu'à l'école des formateurs me désignent comme le précurseur de la cuisine des produits locaux. En réalité, c'était une pratique courante, avant que le marketing ou les pseudotendances ne prennent le pas sur la cuisine. Par le passé, tous les cuisiniers faisaient ce que je fais.

Est-ce que, d'après toi, la cuisine française est intrinsèquement liée à son terroir ?

Elle l'était. Aujourd'hui, les cuisiniers français voient le monde comme leur garde-manger. Et ils considèrent les cuisines du monde comme étant au service de la cuisine française. Mais ça, c'est le poids de l'héritage. Et c'est un problème d'ego de la cuisine en France, en général. Mais c'est dommage. Nous nous sommes vraiment éloignés, à mes yeux, de ce qui a défini la cuisine française. Ses terroirs, ses campagnes, ses cuisiniers.

Comment le délimites-tu, ton terroir, géographiquement ?

Il en existe plusieurs définitions. On peut d'abord parler du terroir de terre. La terre, disons qu'elle s'étend sur le département du nord de la France et sur le sud de la Belgique, mais l'extrême sud. C'est à sept kilomètres de l'auberge. Il faut savoir d'où l'on part : mon épïcêtre, c'est l'auberge du Vert Mont, à Boeschepe. Les légumes poussent à vingt kilomètres maximum autour de l'auberge, en dehors des produits vraiment saisonniers comme l'asperge blanche, pour laquelle nous allons un peu plus loin, à trente kilomètres. Les baies d'argousier, comme le sel, viennent de la région boulonnaise, à cent kilomètres.

Ensuite, il y a le terroir marin. C'est un vaste sujet et une source d'inquiétude. Avant, je travaillais avec les petits bateaux de Dunkerque, mais il n'y en a plus. Je travaillais aussi avec des Belges, mais qui ne vendent désormais plus qu'à des grossistes, des usines qui se trouvent sur place et qui envoient toute la marchandise aux quatre coins du monde. On a donc dû agrandir le rayon kilométrique. Nous allons jusque dans la Somme, désormais. Mais, cuisiner le poisson, c'est devenu compliqué, on en trouve de moins en moins. Chez nous, et partout, les pêcheurs raclent les fonds. On se réjouit de trouver de la saint-jacques boulonnaise, voire de Dunkerque, c'est chouette. Mais les sols sont endommagés. Je connais des pêcheurs flamands, originaires d'ici, qui étaient amarrés à Dunkerque. Ils sont partis

