

[BONNE TABLE] A Tilques, Luc Dreger le chef de la Crinoline crée des recettes artisanales à partir de produits régionaux voire locaux.

L'Auberge de la Crinoline

C'est dans la petite commune de Tilques sur le bord de la route nationale qui conduit de St-Omer à Calais que Nadège et Luc Dreger ont posé leurs valises en 1994 pour prendre en main La Crinoline. De ce vaste établissement moderne, ils avaient l'ambition simple mais particulièrement estimable de faire un lieu gastronomique où ils serviraient des plats régionaux réalisés avec des produits frais. Ils ont réussi...

D'abord, il est bien agréable lorsque l'on arrive devant cette auberge de pouvoir garer son véhicule, sur le grand parking privé qui la jouxte. Dès que l'on a franchi la porte de l'établissement, on est accueilli par Nadège, avec sa gentillesse toute naturelle, mais également avec le professionnalisme que lui ont inculqué quelques années d'études au Lycée hôtelier d'Orchies, elle vous conduit à votre table.

Jolie salle, avec un côté vue sur le parking arboré, et un autre parmi les plantes, dans un décor rustique très agréable. Beau mobilier, nappage de couleurs, service de table et couverts de très bonne qualité, et ambiance

aérée même si dehors la canicule règne comme le jour de notre visite. Les cartes menus et vins arrivent rapidement. Après que vous ayez commandé votre apéritif (la carte des whiskies est intéressante), vous passerez certainement comme nous l'avons fait un bon moment à rêver devant les plats qu'élabore le chef, ancien élève du lycée hôtelier du Touquet, mais qui a parfait ses connaissances dans de très grandes maisons partout en France. Sur la carte des entrées, beaucoup de suggestions originales comme le saumon confit à la cassonade et genièvre de pays (78 F) ou les St Jacques poêlées au lard fumé (98 F) ou la galette de poissons côtier en sabayon à la Jenlain (65 F).

En plats, l'émincé de canard façon Carpaccio et pâtes fraîches aux morilles (92 F) le faux filet poêlé au beurre d'herbes (68 F), ou les noisettes d'agneau, endives braisées et échalotes confites (75 F).

La formule express à 68 F qui change chaque jour proposait un jambon à l'os artisanal et melon, sur petite salade, puis, un émincé d'agneau. Le menu régional à 105 F très prisé par nos amis Anglais offrait à notre gourmandise un tartare de tomates et flétan fumé au basilic, un melon et dinde de Licques fumée. Puis un Parmentier de cabillaud au jus de viande et crevettes grises, ou une minute de volaille de Licques, compote d'oignons et pommes au lard.

Pour le dessert, la dernière création du chef, un chaud et froid de pain d'épice aux deux sauces, qui lui a valu du reste l'honneur de figurer dans le recueil "Morceaux Choisis de la Gastronomie Régionale" un dessert dont il serait trop long de donner la recette dans cette chronique, mais qu'il faut absolument déguster !

Comment passer à côté du menu gastronomique qui pour 250 F un foie gras maison au naturel, un filet de rouget sauce vierge, puis une harmonie de poissons au coulis de langoustines, un sorbet mandarine au genièvre de Houille, une Tartiflette sur une salade aux noix et enfin un dessert au choix ! La carte des vins est à la hauteur des mets proposés, complète dans tous les crus de toutes provenances et nombreuses appellations avec profusion de 1/2 bouteilles. Bordeaux (77-



Nadège et Luc Dreger à la tête de la Crinoline.

270 F) Bourgogne (108-289 F) Loire (85-168 F) sud-ouest (99-125F) Champagne à la coupe (45 F) 220 F la Bt-Deutz (300 F) Besserat de Bellefon tradition (260 F). ●

A.A. LAVOYE DU VIVIER

Auberge la Crinoline, 44 Rt Nationale, 62500 Tilques