

Chef, une recette !

Luc Dreger, chef à Tilques, proposera aux enfants du salon une recette : pain d'épices perdu aux pommes de pays, sauce lutti. Hum...

En bientôt vingt années de fourneaux, Luc Dreger en aura vu du pays : La Laiterie à Villeneuve d'Ascq (16/20 au Gault et Millau), les Sables d'Olonne, Le Restaurant à Lille (deux étoiles au Michelin), un grand hôtel à Orléans où il est chef de cuisine, etc... et depuis 1994 Tilques et sa Crinoline.

"Inverser la tendance anglo-saxonne"

Agé de trente-six ans, Luc Dreger sera mercredi au salon de l'agriculture pour la seconde fois, grâce au réseau des Tables régionales où il adhère. L'objectif : promouvoir bien sûr les tables régionales et celles du Nord/Pas-de-Calais, mais aussi promouvoir le goût auprès des enfants. En résumé, aller se battre contre le tout "pizza et les frites surgelées" et inciter les enfants à découvrir les saveurs des produits frais et du terroir "pour inverser la tendance anglo-saxonne. L'avenir de la profession en dépend." Cette fois, ce sera avec du "Pain d'épices perdu aux pommes de pays, sauce lutti." Une recette que les enfants confectionneront au salon, encadrés par la toque blanche de Tilques.

Travailler le goût, travailler les produits du ter-

roir frais, tel semble être le credo de Luc Dreger. Et tant qu'à faire, autant l'accomplir avec des producteurs locaux avec qui des relations de confiance se sont établies au fil des années. "C'est avant tout les bons produits qui font les bonnes recettes." Alors sur la carte, rien d'étonnant de trouver le cresson et les légumes de Tilques, le poisson de Boulogne, la volaille de Licques... et bientôt le cerf d'Alquines. Seule exception : le foie gras de canard qui vient du sud-ouest.

Innover sans cesse. Trouver de nouvelles saveurs, de nouveaux produits. Tout un art que Luc Dreger s'attarde à développer quotidiennement. Et qui teste ? Les clients qui se doivent de donner leur avis sur les nouveaux mets qui trouvent des noms poétiques sur la carte : Tulipe glacée du Ch'ti, Chaud-froid de pain d'épices aux deux sauces... Et puis, il y a la recette de la quinzaine, cette recette envoyée par un autre chef que Luc Dreger s'oblige à mettre à la carte. Dernière en date : la crème de crevettes aux lingots du Nord, à savoir le haricot blanc. Et s'il aime, le client peut repartir avec la recette ! C'est aussi cela, la promotion des produits du terroir labellisés.

B.C.



Luc Dreger et son équipe.

Pain d'épices perdu aux pommes de pays sauce lutti

■ Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain d'épices (épaisses).
- 4 dl de lait.
- 2 œufs.
- 50 gr de beurre.
- 4 pommes (Jonagold ou Boskoop).
- 50 gr de sucre.
- 50 gr de beurre.
- 1 pincée de cannelle.

• Sauce Lutti :

- 400 gr de sucre
- 4 dl de crème liquide.

Tremper les tranches de pain d'épices dans le lait puis dans les œufs battus. Les passer à la poêle avec 50 gr de beurre noisette.

Disposer sur cette tranche 5 beaux quartiers de pomme cuite à la poêle avec 50 gr de sucre, 50 gr de beurre et une pincée de cannelle. Saucer le tour de la tranche avec la sauce Lutti (cuire 400 gr de sucre au caramel et décuire avec 4 dl de crème liquide. Porter à ébullition et arrêter, réfrigérer 24 h).

L'INDEPENDANT