

Première étoile pour Haut Bonheur de la Table à Cassel

« Une très belle récompense »

Une nouvelle étoile brille dans le Nord, sur la Grand-Place de Cassel. Le restaurant Haut Bonheur de la Table, ouvert en 2013 par Eugène et Marie-Pierre Hobraiche, a reçu une première étoile au guide Michelin. Entretien avec Marie-Pierre, qui officie en salle.

Comment avez-vous accueilli cette première étoile ?

Avec surprise, on ne s'y attendait pas. C'est une très belle récompense pour notre famille, la cuisine de mon mari, notre équipe avec Nathalie et Alexandre et pour Cassel qui est mise en valeur. Nous sommes contents.

Est-ce que cela a déjà une incidence sur votre activité ?

Cette étoile ne change pas notre quotidien. Nous allons continuer comme nous sommes. Mais il faut réserver un peu à l'avance. Cette semaine, nous étions déjà complets dès lundi. Cette étoile a donc une très belle influence, des gens veulent nous découvrir.

Quel est l'esprit de la cuisine de votre restaurant ?

Nous travaillons uniquement



Marie-Pierre et Eugène Hobraiche, dans leur restaurant sur le mont Cassel.

sur des menus (trois en semaine, deux le week-end), avec le même menu par table, uniquement sur des produits frais, de saison, de fournisseurs locaux et régionaux. Les menus changent tous les mois. Nous visons la qualité et non la quantité puisque le restaurant ne comprend que 20 couverts en salle et 20 en terrasse, exposée plein sud avec vue sur les Flandres.

La cuisine, c'est le ciment de votre couple...

Nous avons toujours travaillé en binôme depuis que nous nous sommes connus au lycée hôtelier Jessé-de-Forest d'Avesnes-sur-Helpe il y a 20 ans. Nous avons travaillé pendant plus de neuf ans dans des maisons étoilées. Mon mari rêvait d'ouvrir son propre restaurant pour laisser libre cours à ses propres

envies. Quand nous avons eu notre petit garçon, nous avons fait le choix de revenir dans notre région. En ouvrant notre restaurant, nous voulions faire attention à l'équilibre entre vie privée et professionnelle, ce à quoi nous sommes parvenus.

Cécile Huyghe

> Informations sur www.hautbonheurdelatable.com