

# À LA UNE

## GASTRONOMIE

# Un restaurant au sommet



Eugène et Marie-Pierre Hobraiche (à droite) ont repris le restaurant Haut Bonheur de la Table en 2013 à Cassel. Ils travaillent en petite équipe puisqu'ils n'ont que deux salariés, Alexandre en cuisine et Nathalie en salle.

**CASSEL** Eugène et Marie-Pierre Hobraiche viennent d'obtenir une étoile au guide Michelin. Le couple a repris Haut Bonheur de la Table le 8 mai 2013.

### L'ESSENTIEL

- **Deux étoiles supplémentaires** portent au nombre de 15 les restaurants distingués par le guide Michelin dans le Nord - Pas-de-Calais.
- **C'est à Cassel et à Wimereux** que vous découvrirez les deux nouveaux étoilés : Haut Bonheur de la Table et la Liégeoise.
- **La Flandre** compte désormais deux étoilés. Haut Bonheur de la Table rejoint l'Auberge du Vert Mont tenue par Florent Ladeyn à Boeschèpe.

Pas de grande brigade. Pas de décor qui en jette. Lorsqu'on pousse la porte du restaurant Haut Bonheur de la Table se dégage l'image d'un charme simple. « Un beau lustre, une belle nappe, ça suffit », estime le chef. Dans l'assiette, cette même volonté règne. « On doit y retrouver l'identité du chef », poursuit celui qui travaille au maximum des produits locaux.

### GARDER SON IDENTITÉ

L'étoile qu'Eugène Hobraiche vient de se voir décerner par le guide Michelin n'y changera rien. « On ne deviendra pas un restaurant guindé, on

ne triplera pas les prix », assure le chef casseleois, qui s'amuse de l'image des établissements étoilés. « On nous a aimés avant comme on était, on nous aimera après », confirme son épouse Marie-Pierre, qui gère le service en salle. Tous les deux ont encore en tête les mots prononcés par un inspecteur du fameux guide, il y a deux ans : « On vous donne une étoile pour ce que vous êtes, pas pour ce que vous allez devenir. »

Le faste des grandes maisons, le couple l'a déjà connu. Eugène et Marie-Pierre Hobraiche ont travaillé pendant 9 ans chez des étoilés : Régis Marcon (trois étoiles) à Saint-Bonnet-le-Froid, puis chez Jacques Decoret (une étoile) à Vichy. Eugène a d'abord été chef de partie, puis second de cuisine. En s'installant, il a pris les galons de chef. « C'est pour ça que nous avons voulu reprendre une petite maison. Ce n'est pas évident de s'installer à son compte », explique le couple.

### UNE HISTOIRE DE COUPLE

Eugène ne va pas sans Marie-Pierre. C'est ainsi depuis l'école hôtelière d'Avesnes-sur-Helpe. Le couple s'y est formé et ne s'est plus quitté. Haut Bonheur de la Table ne peut pas ouvrir si l'un d'eux est absent. Jeudi, Eugène Hobraiche, était à Paris pour recevoir sa distinction. La veille, son

épouse avait téléphoné à tous les clients pour annuler les réservations. Le restaurant affichait complet. « Sans mon mari, nous ne pouvons pas ouvrir. Haut Bonheur de la Table, c'est une équipe. Cela fait 20 ans que nous travaillons ensemble, depuis le lycée hôtelier », explique la Casseleoise.

**« On ne deviendra pas un restaurant guindé, on ne triplera pas les prix. »**

Eugène Hobraiche

Le restaurant dispose d'une capacité de 30 couverts. Mais Eugène et Marie-Pierre font le choix de ne pas servir plus d'une quinzaine de clients par service. « Nous sommes une petite

## 98 % DE FAIT MAISON

Du choix des produits à l'élaboration de la carte, Eugène Hobraiche travaille beaucoup. « Il choisit ses graines, ses variétés et fait des essais chaque année », note son épouse. 60 % des légumes servis au restaurant sont cultivés dans l'Aisne par le père de Marie-Pierre. « Cela me permet d'avoir ce que je veux », précise le chef. Pour le reste, il se fournit au maximum en produits locaux et de saison. Eugène Hobraiche cite la ferme Beun de Sainte-Marie-Cappel pour des fruits, des légumes, mais surtout du fromage. Il s'ap-

structure et par rapport à la cuisine que je fais, avec beaucoup de détails, ce n'est pas possible de bien servir plus de couverts », explique le chef. Il est secondé par un apprenti en cuisine, Alexandre. Marie-Pierre, elle, travaille en salle avec Nathalie.

### LA FIERTÉ CASSELOISE

Eugène et Marie-Pierre Hobraiche ont repris Haut Bonheur de la Table le 8 mai 2013. Ils cherchaient à se rapprocher de leur famille et ont eu le coup de cœur pour Cassel et ce restaurant. Cette étoile « est une belle surprise ». Mais le couple a rapidement été remarqué. À peine un an après son installation, il entrait dans le guide Michelin avec deux fourchettes. En 2015, il obtenait une assiette. Il y a quelques mois, Marc Meurin, chef étoilé du Béthunois,

s'étonnait en sortant de chez eux qu'ils ne soient pas plus connus. Le couple, heureux de cette reconnaissance, privilégie le plaisir de ses clients.

« Nous avons une grosse clientèle de Casseleois. On s'est bien intégrés. On aime Cassel et les Casseleois nous aiment. Nous avons eu beaucoup de remerciement et de cartes glissées sous la porte », rapporte Marie-Pierre Hobraiche. Le couple a ramené une étoile et les projecteurs sur Cassel. La fierté des Casseleois égale celle du couple, qui continuera à recevoir des marcheurs, des touristes, des Casseleois, des patrons pour des repas d'affaires en plus de la clientèle du guide Michelin. Dès l'annonce de l'étoile, le téléphone n'a cessé de sonner pour... des réservations. ■

AUDREY ROHRBACH-MINETTE

provisionne aussi en boulet de Cassel à la ferme des Tempeliers d'Oxelaère. À sa table, la volaille Pollet de Morbecque, le pigeon d'Alex Dequid, les lapins de la ferme des Quatre chemins, les poissons de la maison Martin de Boulogne-sur-Mer ou encore les fraises d'Hondeghem. « Depuis quatre ans, j'ai trouvé les producteurs qui nous correspondaient », estime Eugène Hobraiche. C'est donc tout un territoire qui transparait sans ses assiettes.