

ACTIVITES

HAUT BONHEUR DE LA TABLE

Eugène & Marie-Pierre
HOBRAILLE
18 Grand'Place



03 28 40 51 03

Fermé le lundi soir,
mardi soir et mercredi

HAUT BONHEUR ... DU CHEF

Depuis le 6 mai, le restaurant Haut Bonheur de la Table a changé de propriétaire. Nous avons rencontré Marie-Pierre et Eugène HOBRAILLE qui nous arrivent à Cassel après des années d'un singulier parcours gastronomique.

Vous êtes donc originaires du Nord ?

Oui, je suis de Caudry, ma femme de Trélon, nous nous sommes rencontrés au lycée hôtelier à Avesnes-sur-Helpe. Après 13 ans de parcours dans des restaurants étoilés de France, nous voulions nous installer à notre compte et revenir dans le Nord. Nous avions d'abord pensé à Lille, mais c'était compliqué et on a cherché une ville correspondant aux lieux qu'on avait connus, touristiques, historiques avec pas mal de restaurants ... Cassel remplissait toutes ces conditions.

Parlez-nous de ce parcours, de ces maisons.

Après l'école, nous sommes partis travailler trois ans en Belgique, comme chef de partie et chef de rang dans un grand restaurant où le chef Alain Grandvaux nous fait découvrir sa bibliothèque et le monde des maisons étoilées. Nous avons ensuite eu la chance d'être engagés tous les deux chez Régis Marcon, en Auvergne

(NDLR : deux étoiles Michelin, champion du monde et 19,5 sur 20 au Gault & Millaut). L'expérience a été très enrichissante : obtention d'une troisième étoile, collaboration à l'écriture d'un livre de conseil de préparation aux grands concours culinaires, rencontres avec d'autres chefs... En 2006, nous voilà chez Martine et Jacques Decoret à Vichy, moi comme second de cuisine et Marie-Pierre « seconde » en salle pendant cinq ans. J'ai présenté le concours du Nerio's d'or, en binôme avec le sommelier Yann Satin, nous en sortons vainqueurs et le concours de meilleur ouvrier de France où j'arrive en demi-finale.

Quel sont vos projets ici à Cassel ?

Nous voulons démarrer en respectant l'esprit de nos prédécesseurs. Nous proposons des menus à 19 €, 29 € et 39 € ... pas de carte, car je suis seul en cuisine et je ne travaille qu'avec des produits frais. Mon but est de servir 25 repas de qualité par service. Donc pour l'instant je m'installe, je ne cherche pas les distinctions, on verra après pour la gastronomie. Ma spécialité étant la pâtisserie, j'invite les Cassellois à passer à notre « salon de thé » le dimanche et les jours fériés à 16h pour y découvrir par exemple le Paris-Cassel, un Paris-Brest à la chiorcée... entre autres.