

L'un est flamand, l'autre sud-africain. Mais, derrière les fourneaux, les chefs Willem Hiele et Kobus van der Merwe – primé aux World Restaurant Awards 2019 – parlent la même langue : celle d'une cuisine naturaliste



La traditionnelle pêche aux crevettes à cheval, sur la plage de Saint-André, en Flandre-Occidentale. PIETER D'HOOP

NORD-SUD, L'ATTRACTION DES POÊLES

GASTRONOMIE

OOSTDUINKERKE (BELGIQUE)

Le temps est à la tempête sur la plage de Saint-André, à Oostduinkerke, en Flandre-Occidentale. La grève s'étend à perte de vue, battue par la pluie et les vents. Pieds nus sur le sable détrempe, Willem Hiele et Kobus van der Merwe guettent une silhouette massive qui s'avance vers eux : un grand cheval de trait, monté par un vieil homme en ciré jaune. La bête tire un long filet. Ce duo homme-animal est l'un des treize derniers représentants d'une pratique ancestrale, inscrite au Patrimoine immatériel de l'Unesco : la pêche aux crevettes à cheval, dans la seule région de Belgique touchant la mer du Nord, où les crevettes grises (*Crangon crangon*) sont en abondance.

C'est la passion de Willem Hiele, chef local, venu faire découvrir à son confrère sud-africain cette tradition si particulière. Tout semble opposer les deux cuisiniers : le premier est grand, ténébreux et tonitruant, l'autre est petit et roux, quasi mutique. Leurs langues natales sont toutes deux dérivées du néerlandais, mais ils conversent en anglais. La réunion est historique. Les rassembler aux fourneaux était l'obsession d'Alexandra Swenden, productrice de concepts gastronomiques, basée à Bruxelles, après les avoir découverts à quelques mois d'intervalle. « J'ai mangé chez Kobus, en Afrique du Sud, il y a deux ans. Quand je suis allée chez Willem, peu après, cela m'a frappée : ils sont aux antipodes et se ressemblent énormément... Ce sont des frères, des frères d'une autre mer... » C'est ainsi qu'elle baptisera l'événement, en anglais « Two Brothers From Another Sea », soit la rencontre fusionnelle de deux hémisphères culinaires, deux vibrations en phase.

Le pêcheur et sa monture sont arrivés au restaurant de Willem Hiele, à Coxyde. La jument brabançonne broute dans le jardin, le ciel s'est dégagé. Pour l'apéro, on sirote des Peerdevisscher, la « bière des pêcheurs à cheval », avec quelques crevettes crues roulées dans des feuilles de capucine. Le reste des *Crangon crangon* cuit en bouillon, dans un gros chaudron en plein air. Kobus van der Merwe observe, en retrait. Willem Hiele explique : « Les crevettes grises, c'est le parfum de mon enfance, mon patouchouli. J'en ai fait mon plat signature, une bisque spéciale... » Les crevettes fumantes sont déversées sur un grand tamis, on se rue dessus. Un tour au potager foisonnant, et nous voilà installés pour un premier dîner. Ce soir, nous dégustons la cuisine de Willem Hiele, attablés avec Kobus van der Merwe qui la décou-

vre aussi. Au menu, entre autres : langoustine aux racines d'oxalis, beignets noirs de moules, tartelette aux herbes folles du jardin – et cette fameuse bisque-capucino de crevettes (avec crème fouettée au café et pain au levain), qui entre aussitôt au panthéon des meilleurs plats que l'on ait jamais goûtés. Le tout est un reflet du territoire flamand et maritime que Willem Hiele, amoureux de nature et cueilleur invétéré, explore sans répit.

L'épinard des dunes

Installés dans la demeure familiale depuis sept ans, le cuisinier et sa femme, Shannah, qui est aussi l'hôtesse et la sommelière des lieux, ont longtemps galéré : « Quand nous avons décidé d'ouvrir un restaurant ici, mes parents ont fait la moue, raconte-t-il. Pendant cinq ans, on a fait trente couverts par semaine, c'était dur. Mais on a tenu bon. Un jour, un gars du Gault & Millau est venu, et tout a changé. » Le couple fait désormais salle comble tous les jours.

L'histoire de Kobus van der Merwe est similaire : après des études d'art, de musique et une école hôtelière « pour faire quelque chose », le Captonien a décidé de retourner chez papa-maman, tenanciers d'une épicerie dans le village de pêcheurs de Paternoster, au nord du Cap, pour y faire table d'hôtes. Après sept ans dans l'arrière-boutique, il a ouvert son restaurant, Wolfgat, et est passé dans la lumière. En février, il a même été élu « restaurant de l'année » par les World Restaurant



Willem Hiele (à gauche) et Kobus van der Merwe. Ci-dessous : une de leur création commune, le bar cru au géranium. PIETER D'HOOP



« NOS CUISINES SONT ANCRÉES DANS LE PAYSAGE QUI NOUS ENTOURE, TOURNÉES VERS LA MER, LES PLANTES SUCCULENTES, LES ALGUES, LES CRUSTACÉS »

KOBUS VAN DER MERWE
chef du restaurant Wolfgat

Awards. Kobus van der Merwe en était le premier étonné, lui qui ne s'intéresse qu'à son terroir, plutôt aride, aux herbes et aux poissons locaux.

En dégustant la cuisine de son « frère » belge, le Sud-Africain voit bien les échos : « Nous travaillons tous les deux l'authenticité, la simplicité, l'instinct. Nos cuisines sont ancrées dans le paysage qui nous entoure, tournées vers la mer, les plantes succulentes, les algues, les crustacés, parfois du gibier... Mais ce sont des écosystèmes inverses. » Il découvrira pourtant des plantes comparables à celles qu'il trouve sur son territoire austral, comme le plantain (*plantago*) ou l'épinard des dunes (*Tetragonia decumbens*), et reviendra bouleverser d'une visite chez le maraicher flamand Dries Delanote, qui fournit Willem Hiele et

cultive une incroyable biodiversité de plantes aromatiques et de légumes rares.

La veille du jour J, les deux cuisiniers ne mettront pas longtemps à dresser le menu : « L'un propose, l'autre recadre, et aussitôt le plat est dessiné par Kobus. C'est un ping-pong créatif fluide et fascinant », observe Alexandra Swenden. En quelques heures, les deux chefs ont composé et scénarisé une partition en sept temps, sans compter les amuse-bouches. Ceux-ci seront servis sous la tente du jardin et autour de la cuisine extérieure – des rêves que Willem Hiele a pu concrétiser juste à temps pour l'événement. Le repas est exceptionnel, arrosé de vins d'ici et de là-bas. Les plats, à la fois maîtrisés et sauvages, défilent : bar au géranium croustillant, moules et chou-rave, raviolis noirs de pois frais du jardin, « sosatie » (kebab) de lotte au masala, chevreuil dans son élément (baies et pousses)... Les goûts sont tranchés, les textures subtiles, les associations inouïes. Inutile de chercher la patte de l'un ou de l'autre, l'enjeu n'est pas là. « Il n'y a rien de plus excitant en gastronomie, aujourd'hui, que de partager nos recettes et nos idées », affirme Kobus van der Merwe. En joignant leurs talents et leurs inspirations, les chefs des bouts du monde ont créé une nouvelle cuisine. En décembre, Willem Hiele fera le voyage inverse, jusqu'au fief de son « frère » austral. Pour de nouvelles explorations des antipodes. ■

CAMILLE LABRO



LES LIVRES DE L'ÉTÉ

« **Plaidoyer pour le vin naturel** », d'Eric Morain, Nouriturfu, 112 p., 14 € Défenseur du vin naturel, des fromages au lait cru et autres productions artisanales menacées, Eric Morain relate, non sans humour, les diverses plaidoiries qu'il a livrées en faveur des vignerons dits « rebelles ». Et révèle, en passant, quelques absurdités du système en place.

« **La Cuisine en plein air** », d'Edouard de Pomiane, Menu Fretin, 200 p., 18 € Cet étonnant petit manuel, originellement paru en 1935, distribue moult conseils culinaires pour le marcheur, le motocycliste, le canoëiste ou l'automobiliste, et quantité de recettes désuètes, ingénieuses ou loufoques. De la salade de pommes de terre aux pissenlits au lard, en passant par le homard à l'américaine et la crème pâtissière à la vanille...

« **Tartes pour tous** », de Jean-François Piège, Hachette Cuisine, 256 p., 24,95 € Le chef deux étoiles se met au modeste niveau des amateurs et livre soixante-dix recettes de tartes, tourtes et quiches faciles à réaliser au fil des saisons. Notre préférée ? La bayadère : courgette, tomate, aubergine.

« **La Cuisine de l'exil** », de Stéphanie Schwartzbrod, Actes Sud, 432 p., 23 € Vingt-quatre témoignages d'hommes et de femmes exilés en France, qui retracent des parcours, des recettes et des histoires humaines portées par la cuisine et les plaisirs de la table, de l'ailleurs et du partage.

« **Tailler une plume** », de Stéphane Méjanès, Les Éditions de l'épure, 112 p., 12 € Dans ce mordant petit recueil, le journaliste Stéphane Méjanès croque le portrait de ses congénères « critiques gastronomiques ». Au menu : la diva, le pique-assiette, le glouton, le blasé, l'ingénu... A déguster seul, assis au restaurant par exemple.

« **La Nouvelle Cuisine californienne** », de Cathleen Clarity, Hachette Cuisine, 208 p., 24,95 € Cathleen Clarity, la chef américaine installée en France, fait découvrir la Californie au travers de fermiers bio, de chefs engagés, de produits exceptionnels et de soixante recettes saines, mais gourmandes, loin des régimes des stars hollywoodiennes.