

L'UNIVERS WILLEM HIELE

A l'occasion d'un dîner à quatre mains avec le chef sud-africain Kobus van der Merwe, Willem Hiele nous a fait découvrir son terroir de la mer du Nord.

Reportage Laura Centrella

On le dirait tout droit sorti d'un épisode de *Games of Thrones*. Stature de géant, cheveux noués tel un samouraï, Willem Hiele saisit quelques crevettes grises ; elles gigotent encore. Jamais on en a vu de plus fraîches ! C'est qu'elles viennent d'être pêchées à quelques kilomètres à peine, sur une plage d'Oostduinkerke.

Le chef, aux mains massives mais habiles, commence à les décortiquer. Willem aime proposer,

en guise de bienvenue aux invités de son restaurant éponyme de Coxyde, un tartare de ces petits crustacés caché dans une feuille moutardée de capucine. Dans cette simple bouchée, toute la cuisine du chef est résumée.

Le terroir de la mer du Nord est toujours en toile de fond dans la cuisine de Willem Hiele. Il y a aussi les légumes du jardin familial, celui qu'entretient son père, et qui fait partie intégrante de l'univers de Hiele. Enfin, il y a ce style de cuisine qu'il cultive, franc et spontané, brut mais savoureux, en réinventant quelque peu les codes du

restaurant gastronomique.

À la pêche aux crevettes

Car chez Hiele, on ne fait pas de chichis ! L'un de ses plats signature est ainsi un cappuccino de crevettes grises servi avec un beurre parfumé avec le même crustacé. Un bonheur pour les papilles qui tient à une divine longueur en bouche et, bien sûr, à la qualité des produits utilisés.

Le chef flamand a mis cinq ans pour convaincre les pêcheurs de crevettes à cheval d'Oostduinkerke,

Willem Hiele et Kobus van der Merwe partagent la même source d'inspiration, la côte maritime de leur région, celle de la Mer du Nord pour Willem et la Côte Ouest de l'Afrique du Sud pour Kobus.



PIETER DHOOP

rke, les *paardenvissers*, de lui fournir leurs précieuses crevettes. Seulement douze familles pratiquent encore cette pêche traditionnelle inscrite en 2013 par l'Unesco sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

C'est de septembre à novembre que les crevettes sont les meilleures, comme l'expliquent Stefaan et Chris, deux pêcheurs de Saint-André invités par Hiele avec Dina, leur superbe cheval de trait brabançon. "Sur la bande de sable de Dunkerque à Ostende, les eaux sont plus riches en nourriture, ce qui donne cette saveur et cette couleur particulières aux crevettes", s'enthousiasment les pêcheurs.

Willem Hiele a de la chance ; il travaille le produit à peine sorti de l'eau ! Les crevettes grises qu'on trouve en grands magasins ont, elles, été pêchées en haute mer et sont gorgées de sulfites, pour supporter le voyage jusqu'au Maroc, où elles sont épluchées, avant de revenir sur nos étals... Stefaan et Chris sont venus au restaurant avec le fruit de leur pêche du jour. Après les avoir triées, ils cuisent les crevettes dans un grand chaudron rempli de bouillon de crevettes — en fait l'eau de cuisson parfumée de la veille — ; l'odeur du fumet est envoiement ! "Je peux pleurer quand je sens l'odeur de cuisson des crevettes", confie Willem.

Cueillette dans les dunes

Le week-end dernier, Willem recevait à Coxyde le chef sud-africain Kobus van der Merwe (cf. ci-dessous). Avec lui, il partage le même amour de la mer, de la côte, où ils puisent tous deux leur inspiration. La côte Ouest de l'Afrique du Sud et son océan pour Kobus, la mer du Nord pour le chef flamand.

Willem adhère ainsi à la charte North Sea Chefs, créée en 2008 par Filip Claeys (*De Jonkman*** à Bruges), qui invite les chefs à cuisiner des poissons de manière locale et durable en évitant les espèces menacées par la surpêche comme le cabillaud, et en proposant plutôt des poissons moins connus ou issus de la capture accessoire. Willem travaille ainsi exclusivement avec des poissons de la mer du Nord et remplace par exemple la bonite par des œufs de turbots fermentés et séchés pour réaliser un dashi de la mer du Nord.

Willem Hiele place également au centre de sa cuisine la cueillette, dévolue à l'un des membres



PIETER DHOOP

Vêtu de son ciré jaune, le pêcheur aux crevettes grises à cheval est l'une des figures emblématiques d'Oostduinkerke.

de son équipe, qui parcourt chaque jour les dunes alentours à la recherche d'asperges et autres plantes sauvages. Le chef connaît la nature environnante comme sa poche. En se baladant avec lui et Kobus près du restaurant, on est impressionné par ses connaissances botaniques et on grappille ici et là de la roquette sauvage, des roses des dunes ou des fleurs d'aubépine.

On retrouvera un peu plus tard les asperges sauvages dans l'assiette, proposées avec du jaune d'œuf séché au sel, une vinaigrette à l'asperge, du fromage de chèvre local fumé par le chef et des herbes sauvages. Un plat simple qui joue sur l'instananté, la fraîcheur.

Une atmosphère unique

En effet, on ne vient pas chercher chez Willem Hiele une technique sclérosée, mais une cuisine simple et spontanée, au diapason avec son environnement. Si une clientèle de plus en plus nombreuse fait également le voyage à Coxyde, c'est pour découvrir un endroit unique, emprunt d'une atmosphère particulière.

Le chef et sa femme, Shannah Zeebroek, sont la huitième génération à occuper cette maison de pêcheurs datant de 1832. Au-dessus de la salle du restaurant, on aperçoit la porte de la chambre d'enfant de Willem et son ours en peluche, perché sur une poutre. En pénétrant dans ces lieux,

on a un peu l'impression d'entrer dans la famille. L'accueil chaleureux et enjoué de la pétillante Shannah y est aussi pour beaucoup !

Cette ancienne philosophe, formée au vin sur les tas, s'occupe avec brio des accords mets-vins ou bières, en nous épargnant le jargon indigeste des sommeliers. Tandis que Willem s'amuse avec sa nouvelle cuisine extérieure — boulanger pendant douze ans, il devrait proposer dans les mois qui viennent charcuteries maison, pains et pizzas en mode bistro — ou avec son barbecue.

Mais qu'on ne s'y trompe pas : Hiele est un perfectionniste ! Cet ancien surfeur, qui a voyagé aux quatre coins du monde à la recherche de la vague parfaite, s'est mis à la cuisson au feu de bois lors d'un voyage en Nouvelle-Zélande. Et il maîtrise aujourd'hui la flamme à la perfection. Il cuit ainsi d'énormes turbots directement au barbecue sous des toiles de jute mouillées. Une technique qu'il a mise au point de manière empirique et qui donne un résultat bluffant ! "Je ne veux pas juste nourrir les gens, mais leur faire plaisir, leur montrer ma région, leur faire partager mes émotions, mes souvenirs, mon enfance..."

Willem Hiele a tout compris.

→ Willem Hiele, Pylyserlaan 138, 8670 Coxyde. Rens. : 058.59.62.21 ou www.willemhiele.be. Ouvert du mercredi soir au samedi. Fermé dimanche, lundi, mardi et mercredi midi.

TWO BROTHERS FROM ANOTHER SEA: UN REPAS À QUATRE MAINS

En choisissant de réunir, le 15 juin dernier, Kobus van der Merwe, 39 ans, chef du *Wolfgat* à Paternoster en Afrique du Sud, auréolé du prix de "restaurant de l'année" par les World Restaurant Awards, et Willem Hiele, 37 ans, dans son restaurant à Coxyde, Alexandra Swenden (consultante gastronomique à la tête du Swenden Creative Studio) a eu un coup de génie !

Les deux chefs, pourtant éloignés de plusieurs milliers de kilomètres, ont en effet de nombreux points communs. "C'est intéressant de travailler avec Kobus car, comme moi, il a une petite cuisine, qui n'est pas luxueuse. Nous devons donc pousser notre créativité, utiliser le feu, faire de la cueillette. Où est l'instinct du cuisinier s'il a un équipement de pointe ?", s'interroge Willem.

Ces deux chefs partagent aussi des expériences professionnelles malheureuses dans les grands restaurants. "Une cuisine, c'est comme une piste de danse. Quand il n'y a pas de bonne musique, on sent une mauvaise énergie", explique Willem qui, comme Kobus, a créé dans la maison de ses parents un nouveau genre de restaurant gastronomique, à taille humaine, où il est plus question de passion que de technique. "J'aime l'approche naturaliste, avec un minimum d'interventions

et des présentations simples", ajoute Kobus van der Merwe qui, de la même manière que son comparse, préfère laisser parler les ingrédients. Lors de ce dîner joliment scénographié, tantôt au jardin, tantôt au restaurant, la collaboration était brillante et les chefs parlaient d'une seule voix. Comme avec ce plat de chevreuil servi avec des groseilles et des betteraves fermentées, une sauce savoureuse et une crème de dattes au jus de baies d'argousier et whisky fumé. Kobus a également proposé quelques plats iconiques sud-africains, revisitant par exemple le *morogo* avec des épinards des dunes trouvés 48h plus tôt chez Dries Delanote, jardinier star du Monde des mille couleurs, près d'Ypres, qu'il a marié avec des pommes de terre et des radis pour en faire de jolis rouleaux, accompagnés d'une sauce épicée aux baies du jardin. Tandis qu'avec du merlan, il préparait un *bokkom*, du poisson séché et salé au soleil émietté dans du beurre et servi sur une focaccia à la cendre. De quoi donner très envie de participer au volet B du projet où, cette fois, c'est Willem Hiele qui fera le déplacement chez Kobus en Afrique du Sud, les 7 et 8 décembre prochains. L.C. Rens. : www.wolfgat.co.za.