

Bottin Gourmand - 2006

**

Toujours l'une des meilleures tables de la capitale du Nord de la France, même si elle ne fait plus totalement l'unanimité. Certes la salle à manger peut sembler austère, mais elle n'est pas moins d'un réel confort. En revanche, la cuisine de Jean-Luc Germond, rythmée par les saisons, est pleine de soleil et de gaieté, mais peut-être les lillois sont-ils effrayés par sa créativité. Brillant second de Robert Bardot pendant des années, Jean-Luc Germond connaît parfaitement l'art des saveurs traditionnelles, mais cependant il n'a de cesse de créer, d'innover. Tout l'inspire, les saisons et leurs produits, les techniques et les idées nouvelles. Habile, il joue le régionalisme en légèreté. Les mets nouveaux se succèdent au gré des saisons, légers, actuels mais la plupart demeurent à la gloire du plat pays. Belle carte des vins. Saint-Jacques rôties et herbe de capucin, caramel picon-bière – morilles farcies et asperges vertes dans un rameau aux épices – notre raison d'aimer la chicorée du Nord.