**Macintosh HD:Users:moumoune:Desktop:logo.gif**

**BOESCHÈPE**

Le chef Florent Ladeyn dans un calendrier



**mercredi 28.12.2011, 14:00**

A 27 ans, Florent Ladeyn est le plus jeune chef présent dans la sélection du calendrier.

« Mister November ». Non, Florent Ladeyn ne pose pas nu dans un magazine de charme. Le jeune chef de l'Auberge du Vert Mont de Boeschèpe est Monsieur Novembre dans un calendrier qui met à l'honneur treize chefs de la région.

Une nouvelle occasion de porter un coup de projecteur sur celui qui fut consacré « jeune talent 2011 » par le Gault et Millau.

A l'initiative du projet, on retrouve Yannick Hornez, « apôtre du bien boire et du bien manger » sur la chaîne Wéo et dans le magazine Nordway. Le chroniqueur culinaire a sévi avec son collaborateur, le photographe Thomas Muselet, prodige de la création numérique. Chaque page du calendrier comprend un cliché détonnant d'un chef, accompagné d'une courte biographie, d'une recette et des coordonnées de l'établissement... sans omettre la partie « calendrier », bien entendu. Florent Ladeyn y est représenté avec une guitare car le chef est aussi chanteur musicien au sein du groupe Lupulin. « J'ai utilisé le décor d'un sauna sur le site de l'auberge que j'ai superposé avec un bouillon préparé par Florent, explique le photographe Thomas Muselet. Le point commun de ces chefs ? Une forte personnalité, la rigueur et un sens de la valeur des produits », poursuit-il.

**Bande de copains**

« Ce n'est pas un guide, il en existe déjà suffisamment. Les deux hommes ont fait leur sélection au coup de coeur », commente Florent Ladeyn qui a rencontré ces as de la cuisine à l'occasion d'un repas chez Marc Meurin (Mister Janvier), seul chef de la région à afficher deux étoiles au guide Michelin.

« J'étais le plus jeune !, souligne le Boeschépois de 27 ans. J'ai plus la sensation de faire partie d'une bande de copains plutôt que d'appartenir à une corporation ultra fermée. » Les étoiles ? Très peu pour Florent Ladeyn qui préfère les refuser. « Ici, c'est l'Auberge du Vert Mont, ce n'est pas un restaurant. Même si ma distinction au Gault et Millau m'a apporté une nouvelle clientièle, je ne veux pas renier mes origines. » Le jeune homme n'a pas oublié cette phrase lancée un jour par un ancien : « il vaut mieux être assis en seconde classe que debout en première classe ». Depuis neuf ans, l'autodidacte s'échine à proposer une cuisine de terroir « sans que ce soit poussiéreux ». Chaque semaine, le chef fait table rase de sa carte. On vous fait saliver une minute ? « Saint-Jacques au porc, veau au coques de Dunkerque, oeuf de poules heureuses au nuage de maroilles ». Alliance terre et mer, légumes bio, tout est bon pour aiguiser sa créativité.

« Un client m'a dit un jour que mon cochon avait le même goût que celui que préparait sa grand-mère. C'est le plus beau compliment que l'on puisse me faire.

»

**Activité à la hausse**

La couverture médiatique héritée après le coup de tonnerre du Gault et Millau a permis à l'auberge du Vert Mont d'enregistrer une hausse significative de l'activité. « On fait à nouveaux des bénéfices », commente le chef. Et ça ne s'arrête pas là. En janvier, l'établissement sera labellisé dans le cadre de la démarche Qualité Tourisme. Florent Ladeyn traduit : « c'est la preuve d'une cuisine saine, d'un travail avec des produits locaux et des plats faits maison ! » Même s'il est un chef comblé, le Boeschépois aimerait toucher une clientèle encore plus locale. « L'Auberge du Vert Mont est connue à Gand... alors qu'à Bailleul, certaines personnes ne savent pas que nous sommes là. » Même en cuisine, nul n'est prophète en son pays.

mercredi 28.12.2011, 14:00

A 27 ans, Florent Ladeyn est le plus jeune chef présent dans la sélection du calendrier.

« Mister November ». Non, Florent Ladeyn ne pose pas nu dans un magazine de charme. Le jeune chef de l'Auberge du Vert Mont de Boeschèpe est Monsieur Novembre dans un calendrier qui met à l'honneur treize chefs de la région.

Une nouvelle occasion de porter un coup de projecteur sur celui qui fut consacré « jeune talent 2011 » par le Gault et Millau.

A l'initiative du projet, on retrouve Yannick Hornez, « apôtre du bien boire et du bien manger » sur la chaîne Wéo et dans le magazine Nordway. Le chroniqueur culinaire a sévi avec son collaborateur, le photographe Thomas Muselet, prodige de la création numérique. Chaque page du calendrier comprend un cliché détonnant d'un chef, accompagné d'une courte biographie, d'une recette et des coordonnées de l'établissement... sans omettre la partie « calendrier », bien entendu. Florent Ladeyn y est représenté avec une guitare car le chef est aussi chanteur musicien au sein du groupe Lupulin. « J'ai utilisé le décor d'un sauna sur le site de l'auberge que j'ai superposé avec un bouillon préparé par Florent, explique le photographe Thomas Muselet. Le point commun de ces chefs ? Une forte personnalité, la rigueur et un sens de la valeur des produits », poursuit-il.

**Bande de copains**

« Ce n'est pas un guide, il en existe déjà suffisamment. Les deux hommes ont fait leur sélection au coup de coeur », commente Florent Ladeyn qui a rencontré ces as de la cuisine à l'occasion d'un repas chez Marc Meurin (Mister Janvier), seul chef de la région à afficher deux étoiles au guide Michelin.

« J'étais le plus jeune !, souligne le Boeschépois de 27 ans. J'ai plus la sensation de faire partie d'une bande de copains plutôt que d'appartenir à une corporation ultra fermée. » Les étoiles ? Très peu pour Florent Ladeyn qui préfère les refuser. « Ici, c'est l'Auberge du Vert Mont, ce n'est pas un restaurant. Même si ma distinction au Gault et Millau m'a apporté une nouvelle clientièle, je ne veux pas renier mes origines. » Le jeune homme n'a pas oublié cette phrase lancée un jour par un ancien : « il vaut mieux être assis en seconde classe que debout en première classe ». Depuis neuf ans, l'autodidacte s'échine à proposer une cuisine de terroir « sans que ce soit poussiéreux ». Chaque semaine, le chef fait table rase de sa carte. On vous fait saliver une minute ? « Saint-Jacques au porc, veau au coques de Dunkerque, oeuf de poules heureuses au nuage de maroilles ». Alliance terre et mer, légumes bio, tout est bon pour aiguiser sa créativité.

« Un client m'a dit un jour que mon cochon avait le même goût que celui que préparait sa grand-mère. C'est le plus beau compliment que l'on puisse me faire.

»

**Activité à la hausse**

La couverture médiatique héritée après le coup de tonnerre du Gault et Millau a permis à l'auberge du Vert Mont d'enregistrer une hausse significative de l'activité. « On fait à nouveaux des bénéfices », commente le chef. Et ça ne s'arrête pas là. En janvier, l'établissement sera labellisé dans le cadre de la démarche Qualité Tourisme. Florent Ladeyn traduit : « c'est la preuve d'une cuisine saine, d'un travail avec des produits locaux et des plats faits maison ! » Même s'il est un chef comblé, le Boeschépois aimerait toucher une clientèle encore plus locale. « L'Auberge du Vert Mont est connue à Gand... alors qu'à Bailleul, certaines personnes ne savent pas que nous sommes là. » Même en cuisine, nul n'est prophète en son pays.