

Estaminets de randonnée : gastronomie et ambiance familiale au rendez-vous du Bistrot gourmand, à Houlle



En novembre 2013, au 8 de la route de Watten à Houlle, l'Elixir a laissé place au Bistrot gourmand devenu, en mars 2014, l'un des rendez-vous privilégiés des gourmets. Les menus, composés à base de produits régionaux, ne manquent pas de saveur.

Luc et Mildred Leroy offrent une place de choix aux produits du terroir.

Luc Leroy, 40 ans, était chauffeur. Mildred est éducatrice spécialisée. Originaires de Tatinghem, ils ont souhaité entamer une nouvelle expérience professionnelle et se lancer un défi : relever un établissement laissé en jachère. Le pari semble en passe d'être gagné au prix de beaucoup d'énergie et d'enthousiasme.

C'est tout d'abord, au cœur du village, un bar-tabac-presse où l'ambiance est conviviale. Des articles de pêche indiquent que la Houlle est proche. C'est aussi, depuis le printemps, une brasserie estaminet dans un cadre chaleureux, agrémenté des photos de Philippe Hudelle : quarante convives peuvent y prendre place, vingt-cinq autres sur la terrasse quand le temps le permet. La carte est sympathique avec une cuisine à base de produits du terroir. Luc et Mildred Leroy travaillent à un partenariat avec la distillerie Persyn qui fait face au bistrot et veulent promouvoir des produits régionaux tels que le Baptistin, le fromage de la ferme du Milou à Tatinghem.

Au menu, figurent des planches, la carbonade flamande, et le trio du bistrot composé d'un welsh, d'une ficelle picarde et de potjevleesch. Un plat du jour est proposé à 8,90 €. Le Bistrot propose aussi des week-ends à thème (paella, couscous, moules frites). Les 26, 27 et 28 septembre, la gastronomie sera en fête avec un menu spécial mitonné avec du genièvre. Trois jours de découverte sont au programme en octobre pour la semaine du goût.

Le bistrot gourmand va prochainement s'enrichir officiellement de la mention estaminet, une bonne affaire quand on sait que le chemin de grande randonnée Au fil de la Houlle démarre sur la place à quelques mètres. Ouvert tous les jours, sauf le mercredi, de 7 h à 20 h. Contact : 03 21 39 68 49 ou <http://www.aubistrotgourmand.fr>