



L'andouille à succès

Michel Vasseur,
ancien boucher,
a relancé un
vieil estaminet
en proposant des
recettes oubliées.

mais, « dans un village, un café qui meurt, c'est un lieu de rencontre qui disparaît ». Michel Vasseur venait de trouver sa nouvelle page à écrire. Son estaminet ouvrait en juin 2003. *« Les travaux ont duré neuf mois. Au début, je voulais juste reprendre le café, puis j'ai pensé aux repas. »* Le succès est immédiat, grâce à la notoriété du traiteur.

L'Estaminet de l'andouiller fonctionne en famille (photo à dr. : Michel Vasseur et son épouse) et privilégie les produits locaux. Son andouille (en médaillon) a reçu plusieurs médailles d'or.

(et sa fameuse cave à hydromel), sans oublier les pommes de terre Desoomer de Douriez, offrant des frites 100 % maison. Ou encore le boulanger-pâtissier local Marcel... Cochon ! La boucle est bouclée.

Chaque premier et troisième vendredi du mois, le cochon justement grille dans la cheminée et les médailles d'or de l'andouille s'accumulent. *« Cette année encore, le 24 mars, on a remporté le bronze au concours international de Jargeau, dans le Loiret ! »* se félicite le patron.

L'estaminet fonctionne en famille avec l'épouse et la fille de Michel. Outre le perlé de grosseille (voir Coups de cœur), un apéritif maison, le Pissolo, inventé par Michel Trunnet, le beau-frère, sera bientôt produit sur place : *« 300 grammes de fleurs de pissenlit fermentées donnent une bouteille. »* Santé ! ■

L'Estaminet de l'andouiller,
15, place du Marché, Douriez. 03.21.90.41.53.
Repas du jeudi midi au dimanche midi,
fermeture complète du café le mercredi
et le lundi matin. Pensez à réserver
deux semaines à l'avance.

Cochon grillé. « On s'est démarqués de la restauration classique en proposant saucisson picard [NDLR : viande de porc et de veau avec des légumes des hortillonnages], tartine grillée de pied de cochon, tripes, tête de veau, groin de porc grillé braisé à la bière, boudin, gambette de porc, crépinette d'andouille farcie de pied de porc... Avec toujours des accompagnements de saison. »

Tous les fournisseurs sont locaux : le label Viande Service à Gouy-Saint-André, l'épicerie Beuvain et la brasserie Vignerons à Montreuil, Les Saveurs de la Côte d'Opale à Rang-du-Fliers, le musée vivant de l'Abeille à Bouin-Plumois pour le miel

PAR GEOFFROY DEFFRENNES

A quelques jours de l'an 2000, Michel Vasseur prenait sa retraite, après trente-sept ans de bons et loyaux services dans sa boucherie-charcuterie de Montreuil. De la terrasse de sa maison, il admirait la vue sur l'abbaye de Valloires, songeur : « Je me suis dit : qu'est-ce que tu vas faire maintenant ? Je me sentais devant une page blanche. »

Peu de temps après, à New York, deux tours s'effondraient. A Douriez, au cœur des « sept vallées », terroir des beaux-parents de Michel, le café du village ne survivait pas plus au XXI^e siècle. Bien moins tragique, évidemment,