

DENIS GABORIAU, RESTAURATEUR, À LA TABLE DU CHAMPLAIN

# "Il faut qu'on prenne du plaisir à faire et que ça se voit"

► Claudine DESTOMBES

**Depuis 25 ans, le chef du Champlain invente, innove, améliore, affine les saveurs. Ce mélange de sophistication et de naturel lui assure une présence tranquille et immuable. Le Champlain est là.**

**N**é à La Roche-sur-Yon le 30 mai 1961, Denis Gaboriau quitte vite sa Vendée natale. Il a 18 mois quand ses parents – restaurateurs – reprennent une auberge près de Compiègne. Il est l'aîné, enfant sage, "sans souci". Ce sont l'adolescence et ses 15 ans qui lui révèlent son futur métier. Surtout attiré par le contact, il se voit davantage, tout avenant, accueillir ses clients dans son beau restaurant. Après la troisième, les demandes de dossiers se formalisent pour les écoles hôtelières de Paris, Thonon-Bains et Le Touquet. Bon choix que ce dernier puisque, tout jeune, il y rencontre sa future épouse Sylvie, dunkerquoise, fille de boulangers pâtisseries, et toujours complice de vie et de travail aujourd'hui. De 1976 à 1980, le jeune homme valide un BEP hôtellerie restauration option salle et BTH, brevet de technicien hôtelier, l'équivalent du bac, option cuisine et salle. Denis Gaboriau a 19 ans et commence à travailler. Direction Paris, en salle au Sofitel de la Porte-de-Versailles, puis au pair au Le Lamazère pen-

dant six mois, restaurant classé deux-étoiles au Michelin. Peu de coupure avec l'armée, qui s'effectue au ministère de la Défense, par le biais du mess central des officiers. C'est un couple fraîchement marié que les parents de Denis Gaboriau appellent dans leur restaurant pour former une équipe familiale. "On est arrivés avec nos idées de jeunes." C'est ainsi qu'ils commencent à travailler à l'assiette plutôt qu'aux plats. Deux ans plus tard, son épouse souhaitant se rapprocher de ses parents nordistes, le couple se met en quête d'un restaurant dans le Nord, alors totalement inconnu au cuisinier.

**Petite histoire d'une grande maison.** Excellente première impression pour une région "aux gens accueillants", suivie d'un coup de foudre pour Lille et Le Champlain, à reprendre. Pour en faire quelle activité ? "Aucune idée ! On a eu de la chance, et travaillé beaucoup." Denis Gaboriau se révèle conteur parfaitement documenté sur les origines de la maison du Champlain, en 1870 : "Nous ne sommes que des héritiers temporaires de cette adresse." Jusque 1930, ce sont des brasseurs qui occu-



Denis Gaboriau dans son restaurant. "On a eu de la chance et travaillé beaucoup."

pent le lieu au 13 et numéros suivants de la rue, jusqu'à l'actuel Picto. La façade est d'ailleurs la même. La maison se transformera en pension de famille, dont la plaque de cuivre est encore aujourd'hui affichée dans la cuisine du Champlain : "Pension bourgeoise Restaurant Félix Sile". Elle accueille les étudiants de la Faculté de médecine alors domiciliée juste à côté, place Philippe-Lebon. Vers 1970, le rachat par M. Brillard et sa québécoise épouse offre au lieu son nom actuel. C'est en effet le navigateur français Samuel de Champlain qui fonda la ville

de Québec en 1608. La maison sera vendue en 1982 à des brasseurs de Bondues, avant le rachat du fonds de commerce par Denis et Sylvie Gaboriaux en 1984.

Ils en ont fait l'une des valeurs sûres de la gastronomie lilloise, même si les débuts sont peu heureux avec une critique du Chti qui ne les aide pas. A tel point que lorsqu'ils vont visiter les parents sur Dunkerque le soir, ils retardent volontairement leur départ et attendent 23h pour quitter Lille, afin de simuler une soirée débordée pour ne pas les inquiéter. Mais il en faudrait davan- ►►►

►►► tage pour les découvrir. Fidèle à sa politique, le restaurateur s'endette raisonnablement". A travers un savoir-faire créatif, le temps jouera en faveur d'une réputation qui se dessine et le *Chti* place le restaurant dans ses "coup de cœur" en mars 1985. Salle comble dès le premier samedi : le lancement est fait. "A l'époque, un coup de cœur au Chti valait une étoile au Michelin."

L'affaire progresse et ronronne jusqu'en 2006 où une prise de conscience génère de profondes réflexions. La vie est satisfaisante en passion, mais très lourde en travail. Comment construire les 15 ans à venir ? Pas de la même façon. Après avoir imaginé toute une palette de solutions dont une éventuelle revente, le couple, capable de hauteurs de vue éclairantes, décide de continuer... autrement, avec le projet d'ouvrir une maison d'hôtes, pour décliner l'art du recevoir, si cher au maître de maison. Après un an de recherches et 26 visites infructueuses dans la Métropole et le Mélan-tois, le couple réalise que son lieu, il l'a ! Le choix s'impose de garder en parallèle les deux activités. Les chambres d'hôtes s'ouvrent sur place, et La Table du Champlain au 17 de la même rue, en septembre 2009. Cinq mois de travaux ne seront pas de trop pour l'ouverture. La Maison du Champlain joue dans le haut de gamme, avec des suites d'hôtes de 38 et 58 m<sup>2</sup>, classées "4 clés" au label Clévacances, qualification "affaires". Gris taupe, parquets remis à neuf, fort investissement en literie et sanitaires, salon et/ou bureau, salles de bains à ciel de pluie, magnifique salon d'accueil et divine salle de petit déjeuner.



Au Champlain, Madame reçoit les clients comme des invités. Aux fourneaux, Denis Gaboriau ne travaille que ce qu'il aime : royale de foie frais et glace à la bière, filet de loup à la rhubarbe pochée...

L'offre a de l'allure, complétée par un espace détente dans la cave voûtée, qui abrite désormais hammam et sauna. Aujourd'hui, Denis Gaboriau est content et confiant. Il a su transformer son projet. Bien placé, il dispose d'un beau produit inédit au cœur du centre-ville, et diversifie le marché. Au final, peut-être davantage de travail encore, mais moins de stress.

**Un discret qui ne communique qu'à travers la qualité.** "Nous avons un déficit de visibilité et de notoriété sur Lille. Nous ne sommes pas connus. Nous ne faisons pas ou ne savons pas faire parler de nous." Cela n'a pas empêché l'excellente maison de prospérer. Les alléchantes propositions du menu titillent la gourmandise. Aux fourneaux, Denis Gaboriau assume formidablement ses choix et ses goûts pour un menu qui change tous les 15 jours. "Je ne travaille que ce que j'aime." Il ne travaille donc ni abats ni viande

rouge. Agneau, poissons et légumes sont ses favoris. Part belle est accordée aux légumes par un professionnel qui cuisine aussi ses desserts. Le créatif s'amuse, ose la royale de foie frais accompagnée d'une glace à la bière, les asperges d'une compote d'amandes ou le filet de loup à la rhubarbe pochée, jus réduit à la vergeoise. Il jongle avec les saveurs : la rhubarbe est acide et se marie bien avec le poisson, faisant en quelque sorte office de citron, l'amertume cassée par la vergeoise. La présentation n'est pas en reste, grâce à toute une ribambelle de coupelles, ardoises, assiettes en forme de volcan, rondes, carrées ou rectangulaires à rigoles et pinceau pour peinturlurer son plat de sauce. "Il faut qu'on prenne du plaisir à le faire et que ça se voit." Le magret et ses navets rôtis au miel s'accompagnent d'une petite bouteille de limonade avec paille pour le jus de navet à siroter. Très vigilant sur le naturel de ses produits, il utilise l'agar-agar ou autres algues

naturelles comme gélifiant, et suit la mode de loin "avec parcimonie, j'écoute, je regarde, je prends ou pas". A la baisse de la TVA dans son métier, il préférerait une revalorisation des salaires pour des collaborateurs qui travaillent le dimanche sans être payés davantage. "J'aime les restaurants. Il y a de la place pour tout le monde. Mais que ce soit pour 20, 50 ou 100 €, il faut que le client soit satisfait."

En cuisine, y compris le dimanche midi et soir, Denis Gaboriau ne connaît pas le mot week-end. Le couple est heureux comme ça. Parent de deux enfants, il fait équipe depuis 30 ans. "Dans un couple il y a le ying et yang ; nous sommes complémentaires." Avec un enthousiasme tout de constance et de fraîcheur, Monsieur développe une cuisine inventive et raffinée, et Madame, discrète et prévenante, s'attache à recevoir ses clients "comme des invités". De là à ouvrir une maison d'hôtes, il n'y avait qu'un pas !

D. R.