

Genieten van de zee in Audresselles nabij Cap Gris Nez – Côte d'Opale – Frankrijk

RESTAURANT AU P'TIT BONHEUR

Paradijs voor de kreeftliefhebber

Op een steenworp van Cap Gris Nez en op iets meer dan tien kilometer van havenstad Boulogne ligt een minuscuul vissersdorpje: Audresselles, goed voor zowat 700 inwoners, maar gekend voor al wie van het lekkers houdt dat uit de Noordzee komt. Het dorpje telt immers tientallen eethuisjes waar zeevruchten hoge toppen scheren. Eéntje daarvan – en beslist het allerkleinste – is restaurant Au P'tit Bonheur! aan de rue Jeanne d'Arc 2.

Het huisje – goed voor slechts 18 zitjes – is een pareltje. Sinds februari vorig jaar zwaait Sébastien Devlies uit Kortrijk er met de pollepel. Hij nam de zaak over van Marie-No en Hugo, twee legendarische figuren die de leefruimte in het kleinschalig vissershuisje eind vorige eeuw omtoverden tot Au P'tit Bonheur! en nu genieten van hun welverdiend pensioen. Hugo stond jaren puffend aan het fornuis vangverse tong te bakken terwijl Marie-No, met onafscheidelijke sigaret, zich met haar sappig Vlams-Frans ledig hield met de klanten. Bij mooi weer werden nog een tweetal tafeltjes op het voetpad uitgewerkt. Au P'tit Bonheur! Folklore op zijn best. Zij zetten toen als het ware Audresselles op de kaart. Het vissershuisje werd een pleisterplaats voor elkeen die ongedwongen wilde tafelen, in een sfeer die geen gelijke had. De beide kranige oudjes schoven hun vissersparel vorig jaar door aan de jonge Sébastien Devlies, oud-leerling Hotelschool Ter Duinen Koksijde.

Culinair talent

Het lag meteen voor de hand dat het volkse van Marie-No en Hugo de duimen moest leggen voor het culinair talent van de jonge Chef. Hij mag dan pas 22 lentes tellen, samen met zijn vriendin Anne-Lise – een droom van een gastvrouw – werd Au P'tit Bonheur! in geen tijd een culinair vissershuisje. Sébastien Devlies stond eerder al aan de zijde van topchefs in Ten Bogaerde Koksijde, Danny Horseele en onder andere Maison Bru. "Mijn ouders hebben al jaren een buitenverblijf

in Audresselles en waren vaste gasten in Au P'tit Bonheur!. Van het een kwam het ander en – pas afgestudeerd – stond ik vlug bij Hugo aan het fornuis. Deze zag in mij de gedroomde opvolger en ja, het weekendrestaurantje van mijn ouders kwam, na vijf maand, in onze handen. De 18 zitjes kregen buiten een verlengstuk met een fraai terras. Vandaag zijn we gelukkig om hier te kunnen koken", vertelt Sébastien Devlies, geflankeerd door moeder Véronique De Paepe en Geert Delmulle. Na amper een jaar is het duidelijk, het volkse karakter is verdwenen, terwijl het culinaire zegeviert. De schotels die Chef Sébastien uit de oven tovert zijn zonder meer subliem. Gastvrouw Anne-Lise zet deze met klasse op tafel.

Klein maar piekfijn

Chef Sébastien steekt het niet onder stoelen of banken dat hij van dit gewezen vissershuisje een parel inzake gastronomie wil maken. "We werken zo goed als zonder personeel, een hulpje als het moet in de keuken. Vandaar dat we onze kaart opstellen binnen onze mogelijkheden om steeds klasrijke schotels te kunnen voorzetten. Kwaliteit is voor ons primordiaal", zegt de jonge Chef, op weg naar de tafel die kabeljauw bestelde om de vangverse kanjer met klasse te laten zien.

Vis & kreeft troeven

Op de kaart is het genieten van het mooie dat de Noordzee ons aanreikt. "We maken zoveel mogelijk zelf in huis en mikken op wat de natuur ons per dag weet te bieden", weet Chef Sébastien. Proef er zeker eens de Foie gras poêlé sur pommes cuites, de Noix de St Jacques poêlées of onder andere de Salade Audresselloise als voorgerecht. Fijnproevers kunnen zich daarna vergapen op een onnavolgbare Filet de Cabillaud et sa persillade, een onvervalste Bouillabaisse Audresselloise of een Homard Royale. Zonder daarbij uiteraard de Zeevruchtenschotels en het Suggestiebord niet te vergeten.

Topkeuken

Intussen toverde Chef Sébastien Au P'tit Bonheur om tot een pareltje. Niet alleen werd het salon in een nieuwe kleedje gestoken, ook het sanitair is totaal nieuw en in de keuken straalt een gloednieuw up to date fornuis met alles er op en eraan.

Tot straks in restaurant Au P'tit Bonheur!

Tekst & Foto's: Georges Keters



Restaurant Au P'tit Bonheur

Sébastien & Anne-Lise Devlies
2, rue Jeanne d'Arc
62164 Audresselles, Noord-Frankrijk
Reserveren is ten zeerste aangeraden:
tel.: 0033 (0)3 21 83 12 54.