

La galette est salée, et elle est concoctée par un chef et un boulanger

Thomas Deligne, chef du restaurant Poto à Zudausques, et Cédric Delbecque, le boulanger du village, ont mêlé leurs compétences et leurs savoir-faire pour proposer le temps de l'Épiphanie une galette éphémère version salée.

ZUDAUSQUES. Depuis l'ouverture du restaurant, à l'automne, Thomas Deligne privilégie les savoir-faire des artisans locaux. C'est tout naturellement qu'il sollicite Cédric Delbecque pour le fournir en pains et autres produits spécifiques. Ensemble, ils racontent la galette éphémère salée que Maison Delbecque met en vente, fusion d'une complicité professionnelle née il y a quelques semaines. Autour d'un repas, Marie, la compagne du boulanger, confie à Thomas Deligne qu'elle n'a jamais réussi à le convaincre de proposer dans la boulangerie une galette pour l'Épiphanie en version salée. Quelques jours plus tard, le chef contacte le boulanger pour lui proposer d'élaborer une galette éphémère.

ÉDITIONS SPÉCIALES EN PROJET

Thomas Deligne apporte la farce, le boulanger un feuilletage au beurre et une cuisson traditionnelle. Le test est plus que concluant, et depuis le 4 janvier, la galette est en vente à la boulangerie et proposée comme entrée du jour au restaurant. « Avec cette complicité, nous souhaitons montrer l'union commerciale et continuer à nous faire connaître », expliquent Cé-



Thomas Deligne, chef du Poto, et Cédric Delbecque, le boulanger. La complicité des deux métiers pour proposer une vente éphémère. PHOTO REPRO

drick Delbecque et Thomas Deligne. Vingt-cinq galettes ont été vendues la première semaine. La composition de la galette, sans révéler les secrets de fabrication, propose une base est une duxelles de champignons (Paris et girolles), une farce fine de volaille et un insert de ris de veau. Sans oublier la fève. Le prix est de 19,90 euros pour six

personnes. Les retours des clients sont encourageants. Et après ? Les deux artisans pensent à d'autres éditions spéciales pour l'année 2025. ■

FRANÇOIS WAVRANT (CLP)
Il est encore possible de réserver une galette jusqu'à vendredi. Boulangerie Delbecque, 2, ter chemin des Lilas à Zudausques. Restaurant Poto, 7, rue des Courtils, également à Zudausques.

6

Région

À ZUDAUSQUES, ON PEUT MANGER
UNE GALETTE DES ROIS... SALÉE



ZUDAUSQUES. C'est un produit insolite, né de l'union des savoir-faire de deux professionnels de Zudausques, dans le Pays de Lumbres. Jusqu'au 12 janvier, la boulangerie Maison Delbecque et le restaurant Poto y proposent une galette des rois revisitée, en version... salée. À l'œuvre, le chef du restaurant, Thomas Deligne, et le boulanger du village, Cédric Delbecque. Thomas Deligne s'est chargé de préparer la farce aux champignons, volaille et ris de veau, tandis que Cédric Delbecque a mis au point le feuilletage. Depuis le 4 janvier, ce plat unique, pour six personnes, est proposé à 19,90 € à la Maison Delbecque et en entrée individuelle au restaurant Poto.