À la porte des mines d'Anzin, la Maison du Grand-Duc

La Maison du Grand-Duc
Philippe Collet
104, avenue de Condé
59300 Valenciennes
Tél./Fax : 03 27 46 40 30
contact@legrandduc.fr
www.legrandduc.fr

Les mines de charbon, c'est l'histoire de toute la région, et de cette maison. Quand Philippe Collet l'a découverte, bien délabrée, il a été séduit par son spectaculaire escalier et son parc en pleine ville. Tout de suite il a imaginé le cadre de la maison d'hôtes qu'il voulait créer. Homme de passion, aussi bien côté décoration que côté cuisine, il a transformé cette ancienne demeure du directeur des mines d'Anzin (la première compagnie minière fondée par le duc de Croÿ) en superbe escale pour tournée des grands-ducs… Ici tout est luxe et extravagance, sur les murs comme dans l'assiette. Du sous-sol au grenier, tout s'organise autour de ce théâtral escalier rouge et noir. Assisté d'un jeune chef, Alexis Vache, et d'une gouvernante, Kera Nefki, Philippe Collet veille à ce que ses hôtes, souvent des hommes d'affaires ou des artistes en tournée, soient totalement dépaysés et déconnectés de la réalité pour mieux goûter aux plaisirs des lieux et de la table. Et s'il aime mettre les produits de la région à sa carte, il ne peut s'empêcher de faire des mariages audacieux de saveurs. Il marie les poissons fumés du Nord avec une bruschetta italienne, le foie gras au spéculoos ou le maroilles au pain d'épice. Décidément ce grand duc nous en fait voir de toutes les couleurs !

L'ail fumé d'Arleux

Arleux, localité proche de Valenciennes, s'est fait une spécialité de la culture de l'ail. Et pour que celui-ci se conserve le plus longtemps possible, on le fume ! Il faut tout d'abord le tresser pour pouvoir le suspendre au fumoir, un local fermé où l'on entretient des feux de tourbes récupérées des marais. Ces feux de tourbes, recouverts de sciure de bois et de paille courte, sont réanimés tous les 8 h et ceci durant 10 jours. La température doit être surveillée : une température trop faible empêchera l'ail de se conserver longtemps et une température trop élevée le cuira ! Les tresses une fois fumées se conserveront un an si elles sont stockées dans un endroit bien sec.

Bruschetta de caviar d'artichaut et saurisserie de la mer du Nord

Pour 6 personnes

3 artichauts
6 tranches de pain
1 gousse d'ail
2 cl d'huile d'olive
2 cl de jus de citron
50 g de flétan fumé
50 g de saumon fumé
50 g de hareng fumé
Éléments de décoration
(tomates séchées ou confites, feuilles de carmine, jeunes pousses)

- Cuire les artichauts dans de l'eau bouillante salée et citronnée environ 10 min.
- Les égoutter puis laisser refroidir, enlever toutes les feuilles afin d'y récupérer le cœur de l'artichaut.
- Mettre dans le mixeur les cœurs d'artichaut, l'huile d'olive, le jus de citron, la gousse d'ail, sel et poivre et mixer pendant 3 min.
- Émincer les poissons fumés.
- Faire griller les tranches de pain et les laisser refroidir.
- Dresser puis décorer.