

## RESTAURANT À ARRAS

# Quid de "L'œuf ou la Poule" ?

► Guillaume CUGIER

"L'Œuf ou la Poule" est un nouveau restaurant qui vient d'ouvrir ses portes à Arras. Il est tenu par Gabriel Asseman, récemment lauréat du prix Badoit, un concours qui est parrainé par le célèbre chef Thierry Marx. L'occasion de parler "bien-manger" et de défendre une certaine vision de la cuisine française.



Le chef Thierry Marx et le jeune Gabriel Asseman, lauréat 2016 de la Bourse du concours Badoit, posent lors de la présentation officielle du nouveau restaurant arrageois.

**E**n travaux depuis octobre, le restaurant "L'Œuf ou la Poule" a enfin ouvert ses portes le 18 janvier dernier. Son créateur, Gabriel Asseman, est un jeune chef originaire du Nord, plus précisément de Valenciennes. Il travaille sur Arras depuis onze années et il est littéralement tombé amoureux de cette ville où il fait bon vivre. C'est en grande partie pour la beauté de sa place chargée d'histoire, dont le beffroi a été élu "Monument préféré des Français" il y a un peu plus d'un an, qu'il a choisi d'y implanter son premier restaurant. Pour se faire remarquer des experts et du grand public, et bénéficier *ipso facto* d'un coup de pouce pour l'ouverture de son établissement,

le jeune chef a participé à la 29<sup>e</sup> édition du concours Badoit. "*Le principal objectif est de faire émerger des jeunes talents, puis les aider grâce à de multiples récompenses*", souligne Thierry Marx, président du concours depuis 2012. Le concours appartient à la marque éponyme et propose au chapitre des dotations une Bourse de la création Badoit de 10 000 euros, la fourniture en bouteilles Badoit pendant un an, une année de coaching d'experts et de communication, et surtout un accompagnement juridique et administratif gratuit, toujours pendant un an.

**Un fort potentiel.** La ville d'Arras, qu'il affectionne

particulièrement, a beaucoup soutenu Gabriel Asseman dans sa démarche et elle se prépare justement à recevoir beaucoup de touristes cette année. En plus d'avoir un fort potentiel artisanal, cette ville est également une cité avec un fort tourisme militaire, avec de nombreux visiteurs, attirés notamment par le centenaire de la bataille d'Arras et les célébrations dédiées. Par ailleurs, si Gabriel Asseman a choisi Badoit, ce n'est pas un hasard : c'est une marque d'eau française de qualité, qui se bat pour la défense du patrimoine culturel et culinaire français, la traçabilité des produits. Une traçabilité dans le cadre de son restaurant qui concerne notamment les

poules : "L'Œuf ou la Poule", comme son nom l'indique, ne propose en effet que des plats à base d'œufs ou de volaille. C'est cette particularité qui l'a d'ailleurs fait se démarquer des autres concurrents lors du concours. Car, si les œufs et la volaille sont considérés comme des produits basiques, peu chers et offrant peu de marge pour devenir de véritables plats gastronomiques, le fait que ces aliments aussi répandus permettent de faire de la grande cuisine à des prix abordables a joué en la faveur de Gabriel Asseman. De fait, la grande diversité des plats proposés est un véritable tour de force qui ravira les papilles d'un grand nombre de personnes !