

La nouvelle vie du Liverpool

Le café-brasserie de la place de Suède a rouvert ses portes le 7 juillet dernier, après quelques mois de fermeture

Fermé depuis la fin de l'année 2013, le café-brasserie de la place de Suède, idéalement placé sur le chemin entre la place d'Armes et le terminal ferry, a rouvert ses portes le 7 juillet dernier, juste à temps pour la saison estivale, qui a été plutôt bonne pour un redémarrage. Une orientation brasserie, plutôt haut de gamme, proche du service d'un restaurant, a clairement été choisie par son gérant, Luc Lemoine, à la grande satisfaction de son cuisinier Mathieu Delabi qui trouve là le moyen d'exprimer totalement l'ensemble de son savoir-faire.

Élève au lycée du Détroit

Cet ancien élève du lycée du Détroit a tout d'abord officié à l'Ho-vercraft, et la nouvelle carte, effective dès cette semaine, ose des saveurs inhabituelles : filet de kangourou, coquelet entier, souris d'agneau confite au miel, mais sans délaissier pour autant les plats que l'on retrouve conventionnellement dans une bonne brasserie : le

welsh, la carbonade flamande, etc. Même les desserts sont entièrement faits maison, et Luc Lemoine envisage de revendiquer le label de Maître-Restaurateur ! Un travail important est fait sur les légumes, venant tous de producteurs locaux (même les frites sont coupées à la main) et les trois plats du jour sont renouvelés chaque semaine. Ce sont souvent les détails qui font la différence : les clients ont fait remarquer la qualité du pain à table, cuit au feu de bois, alors qu'il est souvent le parent pauvre du repas.

Julien Carbonnier doit servir les trente couverts de la salle, et les trente autres de la terrasse couverte -et chauffée- qui peut accueillir des groupes en grande table. Le troisième week-end de chaque mois, une animation spéciale sera proposée autour d'un plat particulier : en octobre, ce sera la cote à l'os, et en novembre un thème autour du beaujolais et de la cuisine du terroir bourguignon.

Il n'y a pas de bien manger sans le bien boire : un quinzaine de whis-



Luc Lemoine proposera trois menus du jour différents chaque semaine au Liverpool, place de Suède.

kies sont proposés, ainsi qu'une cinquantaine de vins classiques, en plus des dix-neuf grands vins de la carte. Tous proviennent de commerçants calaisiens, comme les produits frais. Le Liverpool se fournit aussi pour ses terrines auprès

des artisans locaux, et propose également un service traiteur pour les mariages, communions et baptêmes, ou cocktails d'entreprise.

■ Le Liverpool. 5 Place de Suède, 62100 Calais. 03 21 82 50 04