

INFO PRESSE

NorthSeaChef Christophe Pauly: “La Côte belge, un lien qui remonte à l’enfance”

NorthSeaChef Christophe Pauly (Le Coq aux Champs à Tinlot) a des très belles Madeleines de Proust: les anguilles au vert et les boules de berlin.

“Ce sont des souvenirs d’enfance. Aujourd’hui je pars chaque année deux ou trois fois à la Côte belge, pour des echappées au grand air, parfois juste pour la journée. Mes stations balnéaires favorites sont Coxyde et De Haan. Ma passion pour la Mer du Nord est un lien qui remonte à l’enfance. Le lien rest lorsqu’on est adulte et qu’on retourne à la Mer du Nord avec sa propre famille. On est ailleurs tout étant au pays”.

Christophe veut bien partager quelques adresses spéciales: “Le Siphon à Damme, le Bistrot Bristol à Knokke-Heist, le Kruidenmolen à Klemskerke (Le Coq-Wenduine) et le Jonkman à Bruges. Les chefs Stijn Bauwens et Filip Claeys sont des amis”.

Le chef a plusieurs poissons favorites de la Mer du Nord: l’aiglefin, le merlan, la raie.

“Faire partie de North Sea Chefs est une évidence aux côtés des chefs flamands. J’adhère complètement au travail de défense d'une pêche durable, à la valorisation du travail des pêcheurs et des poissons moins connus. C'est un plaisir de les faire découvrir aux convives qui sont souvent surpris”.