

Camille et Carla Delcroix ouvrent « Bacôve », leur premier restaurant gastronomique, à Saint-Omer, au cœur du Pas-de-Calais.



Connu du grand public pour sa victoire de la saison 9 d'une des plus célèbres émissions de concours culinaire, Camille Delcroix, qui revendique son statut d'ambassadeur de la région Nord avec passion et enthousiasme, s'apprête avec son épouse Carla à révéler pleinement tout leur talent, elle en salle et lui en cuisine, et partager enfin, chez eux, le « vrai manger », celui où s'harmonise simplicité et authenticité.

Plus que le nom des barques traditionnelles qui naviguent sur les canaux du marais de Saint-Omer, l'identité du restaurant gastronomique de Camille et Carla s'enracine pleinement dans ces panoramas séculaires façonnés par l'homme, dans ce Pas-de-Calais au patrimoine historique remarquable, dans ce terroir savoureux riche d'un répertoire culinaire très familial.

Camille Delcroix explique : « Être entre terre, ciel et mer et entouré de ces paysages de marais qui ne sont jamais figés, est une source d'inspiration infinie. J'aime prendre la barque, croiser des gens du pays ; tout le monde se connaît... Ici je veux offrir la cuisine qui me fait vibrer, donner vie aux multiples mets que j'imagine en coulisses depuis toutes ces années et savourer la liberté d'être enfin chez moi, avec mon épouse. »

Le Chef Camille Delcroix et sa femme Carla partagent le même attachement à leur région, à Saint-Omer et son terroir, les valeurs de sincérité et d'humilité, la même envie de faire plaisir aux hôtes qu'ils reçoivent dans leur restaurant Bacôve. Ici, ils espèrent accueillir les épicuriens du Nord et d'ailleurs, dans une atmosphère très nature à l'image des canaux, avec une décoration apaisante, telles les eaux paisibles des marais.

Chez « Bacôve », il faut s'attendre à des plats sans fioritures inutiles, plutôt de ceux qui racontent une histoire authentique, avec simplicité mais tout en offrant quelques surprises qui forgent les plus beaux souvenirs. Grâce à la créativité du Chef, les produits de saison et de la région se révèlent d'une manière souvent inattendue ou au cœur d'alliances étonnantes. Accompagnée par le sourire et l'attention de Carla et toute l'équipe, cette aventure culinaire est une douce promesse à ne pas manquer.

En savoir plus sur le Chef Camille Delcroix :

Camille DELCROIX, Chef propriétaire, Bacôve, Saint Omer

Originaire de la région de Valenciennes, Camille profite d'une éducation dans l'ombre de la boucherie-charcuterie-traiteur que tiennent ses parents. Sa vocation est naturellement trouvée et comme son frère et sa sœur, c'est dans l'univers des métiers de bouche que le jeune homme trouve sa place.

Après un BEP et un BAC Pro qui lui ont permis d'approcher des maisons comme Le Domaine des Hautes Roches, en Touraine, ou l'Hôtel de Crillon, à Paris, auprès de Jean-François Piège, il débute véritablement sa carrière au Musigny, restaurant gastronomique de Valenciennes avant de rejoindre la brigade de Marc Meurin au Château de Beaulieu (2 étoiles Michelin) où il va gravir progressivement les échelons jusqu'à prendre le poste de Chef exécutif.

Ici, au-delà d'évoluer aux côtés d'un cuisinier respecté et particulièrement habité par l'esprit de transmission, il apprécie notamment la chance qui lui est donnée d'assister les chefs intervenants lors de stages de formation qui se déroulent dans les cuisines, l'occasion de rencontrer nombre de Meilleurs Ouvriers de France, Bocuse d'Or ou autres références de ce métier qui le passionne.

L'aventure Top Chef est ensuite une expérience naturellement marquante, par la qualité des échanges dont il profite, avec les autres candidats comme avec le jury ou avec les Chefs invités. De quoi confirmer son envie de bientôt tracer sa route, à son nom, dans une maison à son image.

Après avoir pris le temps de trouver l'adresse idéale, c'est finalement à Saint-Omer, dans le Pas-de-Calais, sur les terres d'origine de son épouse, qu'il se laisse séduire par un établissement. Grâce à des travaux de transformation conséquents et le recrutement d'une équipe soigneusement sélectionnée, il peut ouvrir, à la fin de l'année 2021, sa table, baptisée Bacôve.

Ce nom représente tout un symbole puisqu'il correspond à celui des longues barques plates qui traversent les marais environnants et ramènent en ville les formidables produits frais du moment. Camille semble inépuisable lorsqu'il parle de la quantité d'artisans qui offrent à la région un marché particulièrement diversifié tout au long de l'année. Pour le cuisinier qui s'avoue quelque peu lunaire et en perpétuelle réflexion sur son travail qu'il veut en évolution permanente, c'est une formidable opportunité qui vient le faire vibrer au quotidien, pour son plaisir et, par extension évidente, pour celui

de ses clients. Riche de son parcours et de ses rencontres, le voilà donc prêt à révéler une signature unique et précieuse.

L'expérience est à chaque fois réelle, cohérente, nette, d'apparence simple mais d'où l'on ressort avec un sentiment de trop peu qui fait que l'on se dit, irrémédiablement, « quand est-ce que l'on revient ? ».