

LE RESTAURANT BACÔVE DE SAINT-OMER DISTINGUÉ PAR UNE PREMIÈRE ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN

Saint-Omer, Hauts-de-France, le 18 mars 2024,

Ce jour, à Tours, lors de la cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin, édition 2024, le restaurant Bacôve, situé à Saint-Omer et signé Carla Loxemand et Camille Delcroix, a reçu la distinction d'une première étoile, une reconnaissance éclatante de son engagement à offrir une expérience culinaire qui transcende les saveurs traditionnelles du marais audomarois et reflète l'authenticité de son terroir.



Crédit photo Thomas Demilly

"Recevoir cette étoile Michelin est un rêve devenu réalité pour nous. C'est la consécration de nos efforts pour célébrer notre région, nos produits et partager notre passion pour une cuisine qui parle au cœur autant qu'au palais. Nous sommes infiniment reconnaissants envers notre équipe, nos fournisseurs, et bien sûr, nos clients, sans qui cette aventure ne serait pas possible. Sans oublier un clin d'œil ému à Marc Meurin, chef inspirant du Château de Beaulieu où nous nous sommes rencontrés." déclarent Camille Delcroix et Carla Loxemand.

Le restaurant Bacôve, dont le nom s'inspire des barques traditionnelles naviguant dans les marais, est une véritable célébration de l'identité du Nord. Situé au centre-ville de Saint-Omer, l'adresse se distingue par son ambiance unique, invitant ses convives à une promenade gourmande au fil de l'eau. Fruit d'un projet de vie pour Camille et Carla, l'établissement répond à leur volonté de rendre hommage à ce territoire riche en histoire, en paysages et en produits d'exception.

Formé auprès de grands noms de la gastronomie et doté d'une expérience marquée par la diversité et l'excellence, Camille Delcroix propose une cuisine qui fait dialoguer les saveurs locales avec des touches d'audace et de créativité. Chaque plat est pensé pour surprendre et émouvoir, témoignant d'une quête permanente du meilleur, tant dans le choix des produits que dans les techniques culinaires employées. La distinction de l'étoile Michelin consacre son approche où le végétal et le respect des saisons jouent les premiers rôles, accompagnés parfois de notes iodées rappelant la proximité de la Côte d'Opale.

À l'accueil, Carla incarne l'esprit de Bacôve, garantissant à chaque visiteur une expérience chaleureuse et authentique. Sa maîtrise de la cave et son sens de l'hospitalité, alliant exigence et décontraction, contribuent à faire du restaurant un lieu où chaque repas devient un moment inoubliable. Sa sélection des vins, pensée pour s'harmoniser parfaitement avec la cuisine de Camille, invite également à la découverte et au partage.

La distinction du Guide Michelin renforce la détermination de Camille, Carla et de toute leur équipe à continuer de faire rayonner les valeurs de Bacôve : l'amour du territoire, la quête du meilleur et le sens de l'humain.