

www.lavoixdunord.fr

Pays : France

Dynamisme : 257



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Le label Table et Auberge de France pour le Claire'Marais à Saint-Omer

Le restaurant de la place Victor-Hugo a obtenu une nouvelle distinction. Une récompense de plus pour la jeune chef, Claire Bluszcz, et son mari, Grégory, qui ont ouvert cet établissement il y a quatre ans. D'abord boulevard de Strasbourg, avant de déménager dans le centre-ville.



Claire dans sa cuisine.

Claire Bluszcz, chef du restaurant Claire'Marais, vient de recevoir une nouvelle distinction et confirme une véritable signature féminine dans un monde très masculin. La chef a fait sa formation au lycée hôtelier Saint-Pierre de Calais, tandis que son futur mari, Grégory, est passé par le lycée hôtelier de Beuvry.

Ils se rencontrent dans un établissement du Pays de Lumbres et, très vite, Grégory pousse Claire à s'exprimer, à apporter sa touche personnelle dans une « cuisine signature ». En 2015, le couple se pose boulevard de Strasbourg à Saint-Omer. Très vite à l'étroit, il déménage sur la place Victor-Hugo en misant sur la rénovation du quartier. En octobre 2017, le restaurant Claire'Marais by Claire Bluszcz ouvre avec une capacité de 50 couverts et un espace privatif en sous-sol. Aujourd'hui, l'entreprise compte huit personnes (quatre en cuisine et quatre en salle). Côté service, Grégory aime le service classique. C'est le retour d'un service à la française

www.lavoixdunord.fr

Pays : France

Dynamisme : 257

[Visualiser l'article](#)

(la sauce est servie en saucière par un serveur). En cuisine, Claire travaille au maximum les produits frais. « *Même le beurre est de ma composition* », souligne-t-elle.



Le couple avec sa dernière distinction.

Courant octobre, une première distinction arrive par le Collège culinaire de France qui vient souligner la mise en avant des producteurs français. La semaine dernière, nouvelle mise à l'honneur, l'établissement a été référencé par le label Table et Auberge de France, dans la catégorie gastronomique. C'est un label qui a pour mission la valorisation et la promotion, en France et à l'International, du savoir-faire des professionnels indépendants. Cette distinction a été décernée suite à la visite surprise d'un inspecteur, dont le couple ignore encore quand il est venu.

Bientôt son propre potager

Autre projet pour l'établissement : cultiver ses légumes. Claire et Grégory iront bientôt dans le marais, accompagnés d'un maraîcher, pour créer leur propre potager. Pour 2020, Claire formule un autre souhait,

www.lavoixdunord.fr

Pays : France

Dynamisme : 257



[Visualiser l'article](#)

celui d'être dans le fameux guide rouge, le guide Michelin. Grégory, lui, a un vœu plus pragmatique : que la formule déjeuner (comprise entre 12 et 22 euros) attire plus de curieux. Autrement dit, faire passer l'idée que son établissement est accessible à toutes les bourses, ou presque.