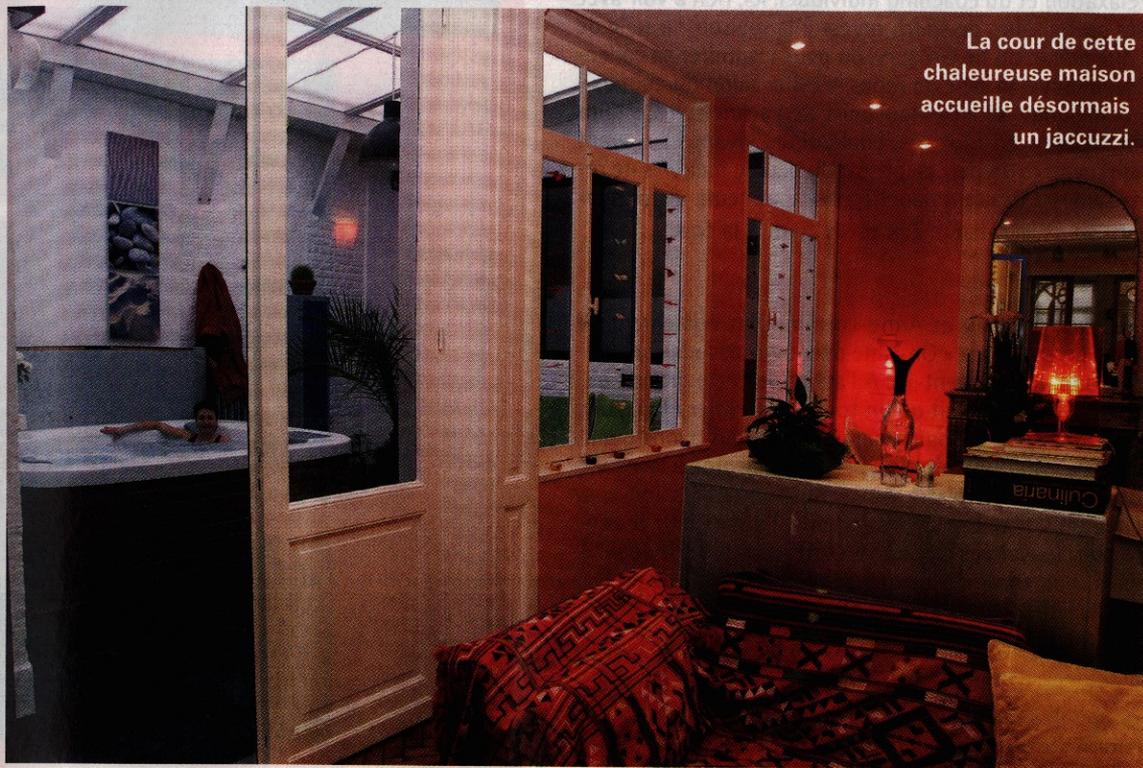


# Version femina

Nord Pas-de-Calais



La cour de cette chaleureuse maison accueille désormais un jacuzzi.

HAMELORE B.

## Chez masseur

Anne-Lorraine et Grégory Willaume ont ouvert la Maison Bleue en plein cœur de Wazemmes. Une invitation à la détente et au bien-être.

Lui, c'est Grégory Willaume, un kinésithérapeute en quête de massage. Car « contrairement à ce que l'on peut penser, les kinés ne massent pas tant que ça, on fait beaucoup de rééducation alors que moi, j'adore masser. » Aussi, tout en gardant une activité à mi-temps, a-t-il décidé de créer sa propre formule, histoire de garder la main ferme. La Maison Bleue a ouvert en juillet dernier. Le rez-de-chaussée de la demeure s'est transformé en centre de bien-être : « On n'est pas dans un lieu de consommation, nous ne recevons que deux ou trois personnes à la fois pour

garder un caractère familial ». La cour transformée (avec toit ouvrant pour l'été) accueille un jacuzzi ; tout au fond, un hammam permet aux clients de venir se détendre avant l'ultime épreuve du massage. Au choix : shiatsu assis, massage californien à l'huile, massage détente. Une fois le corps et la tête relaxés, on peut passer en salle de repos : avachi dans un pouf, lové sur une banquette, juste pour profiter. « Parfois, quand les clients se reposent, je poursuis avec un massage de la tête ou des pieds », continue l'hôte de ces lieux, toujours aux petits soins. ▶▶▶

### Et aussi cette semaine

● Elle passe avec aisance des plateaux de télévision au plateau ardèchois ! Karine Gambier qui est née à Lille mène une double vie : régisseuse au grand et petit écran, elle vient de créer une ligne de produits à base de lait d'ânesse. ● A Bruay-La Buissonnière, nous avons rencontré la mère Noël !

Avec son époux, ancien mineur de fond, elle a créé les Armoires du cœur, une association qui vient en aide aux personnes victimes d'accidents de la vie. ● A lire dans notre page A l'affiche, l'interview de Stéphane Konopczynski, nouveau directeur général de la Condition publique à Roubaix qui intègre une structure en pleine reconversion.

## maison d'argent

▶▶▶Grégory Willaume est un masseur comblé : « Donner un massage à quelqu'un est aussi bon que d'en recevoir un. J'ai beaucoup voyagé et j'ai essayé ce qui se faisait en Inde, en Thaïlande... À force, on apprend aussi à mieux maîtriser sa technique. »

Prendre soin de l'autre demande du temps, un rendez-vous à la Maison Bleue dure au moins deux heures, avec pour unique but de se ressourcer. « Il n'y a aucune visée thérapeutique dans ce que je propose, c'est un travail sur les énergies ». Le kiné dispense aussi des cours de gymnastique personnalisés, propose de la relaxation et du coaching individuel. Ici, rien à voir avec les centres de beauté ou les salles de sport, on est à la maison. La salle de massage n'est autre que le bureau de Grégory, on peut y admirer sa collection de boules à neige, quant à la salle de repos, c'est le salon du couple. La déco est un joyeux mélange de leurs souvenirs de vacances. « Certains nous disent que c'est kitsch ». En tout cas, chaleureux, vivant et n'ayant rien à voir avec certains centres un peu aseptisés. Un peu de meubles de récup, des petits objets semés à droite à gauche : boîte à meuh, vieux panneaux de signalisation, poupées russes... Zen et vivifiant à la fois.

### Au dodo

Dans leur agréable maison, Grégory et Anne-Lorraine ont également eu l'idée d'ouvrir trois chambres d'hôtes. « On aime découvrir des maisons originales quand on se balade », soulignent-ils. A l'achat de cette grande bâtisse un peu labyrinthique, l'idée n'a fait qu'un tour. Au premier étage, une chambre double voisine une salle-de-bain champêtre, « nous avons beaucoup de succès avec elle ! », balatum imitation pelouse, machine à lavée vache, un peu de verdure et on s'y croirait. Au-dessus, un petit salon cosy jouxte deux belles chambres : l'une pour les parents, l'autre pour les enfants. Au programme pour les soirées calmes : lecture, télé, jeux de société. Et pour le petit-déjeuner, « on essaie de faire découvrir les spécialités du terroir : cassonade, produits laitiers de la Pèvèle, confitures régionales ».

JUSTINE HOSTEKINT

### LA MAISON BLEUE

21, rue Charles Quint à Lille. Tél. : 03 20 12 99 37.  
 Massage shiatsu : 40 €. Parcours découverte (spa, massage visage ou pieds, hammam) : 50 €. Parcours détente : 85 €. Chambres 55 et 60 € (petits déjeuners compris).

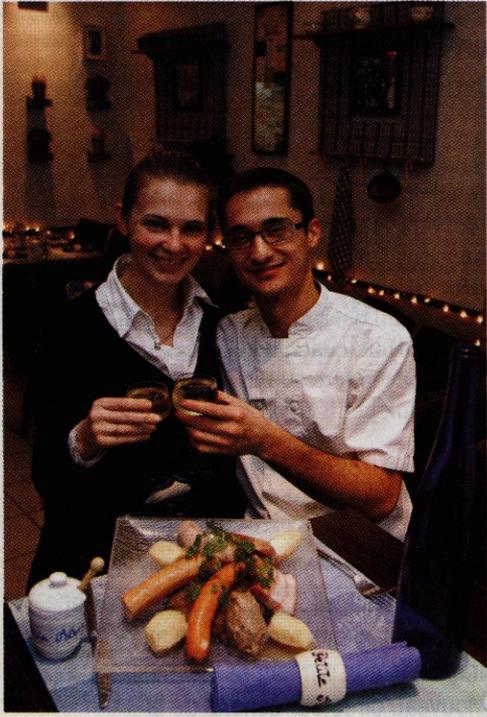


Dans leur agréable Maison Bleue, Anne-Lorraine et Grégory Willaume cultivent avec originalité l'art de l'accueil et de la convivialité.



HANNELORE B.

## Coup de jeune sur la cuisine alsacienne



Aux commandes de ce winstub moderne, Julie Delarue et Damien Silbermann.

De l'Alsace, on connaît la choucroute ! Mais qui a déjà goûté le baeckeoffe, le roigebageldi ou le bibbeleskäs ? Ces spécialités culinaires sont pourtant à la carte d'un nouveau restaurant lillois naturellement baptisé « La petite Alsace ».

« C'est ma belle-mère qui nous a donné l'idée d'ouvrir un restaurant alsacien car il n'en existait plus dans la métropole lilloise », explique Damien Silbermann, jeune chef cuisinier de cette enseigne. Une opportunité rapidement saisie par cet Alsacien uni à la région par sa compagne, Julie Delarue. L'histoire de ces deux-là a débuté il y a quatre ans, au sortir de leurs études hôtelières respectives. A Ilkirch pour lui et à Avesnes-sur-Helpe pour elle. C'est à Boston, aux Etats-Unis, qu'ils se sont retrouvés. Dans le même hôtel. Mais pour y travailler ! Dix-huit mois dans la même cuisine du restaurant, ça crée forcément des liens. Depuis, ils font table commune et une année supplémentaire à Montréal, toujours pour le travail, les convainc définitivement de monter leur propre projet. « De retour de Montréal, on

aurait pu ouvrir La petite Alsace en descendant de l'avion, mais il a fallu trouver les financements. Quand on est jeune, ce n'est pas facile », souligne Damien Silbermann. Heureusement, la belle-mère lilloise, toujours elle, veillait au grain pour se porter garante. Puis ce fut au tour de la maman alsacienne d'apporter sa pierre à l'édifice en personnalisant la décoration. Avec ses cadres en kelsch bleu et blanc, ses poteries typiques, ses moules à kouglof et sa vaisselle d'Obernai au mur, ce winstub (auberge à vin) moderne joue parfaitement le rôle d'ambassadeur. Ne manque plus que la cigogne sur la cheminée ! Entre tradition et modernisme, le couple se partage les tâches et accumule les heures. Les yeux rivés sur l'avenir. « Nous avons deux autres projets en route, avoue Julie Delarue. Dont un doit bientôt voir le jour. C'est une véritable niche commerciale sur laquelle nous préférons ne rien dire. »

GILLES DURAND

LA PETITE ALSACE  
 8, rue de Thiers à Lille. rens. : 03 20 50 69 72 ou  
 www.restaurant-lapetitealsace.com. Restaurant non fumeur.  
 Fermé le dimanche.