

Dictionnaire amoureux d'Halluin

A

Auberge du Loisel (L')

La route serpente le sommet du Mont d'Halluin. Route difficile, étroite, pourtant empruntée par des poids lourds, transgressant ainsi le Code de la Route qui en interdit la circulation, et qui viennent chahuter parfois les talus ou fossés. Chauffeurs aveuglés par leur GPS !

Le cadre est rupestre. Le chemin de Loisel est une très belle entrée de ville, et j'ai eu l'occasion de mettre en œuvre un exercice de participation de la population à la définition des moyens permettant de donner à cette voirie une allure plus sécurisante, au moment où la Communauté urbaine a daigné se pencher sur la rénovation de ce chemin. Il était temps !

C'est tout un secteur « différent » d'Halluin que l'on rencontre en venant de Neuville en Ferrain. Une sorte de bourg rassemblé autour de son clocher, de ses écoles, rural en grande partie.

Il est donc normal d'y trouver une auberge que les époux Philippo ont érigée en un restaurant d'exception.

Le toit de chaume donne du cachet à ce bâtiment construit dans le méandre. Les salles sont accueillantes, lumineuses. Les « patrons » sont d'une grande amabilité, d'une belle jovialité.

La cuisine y était d'excellence.

Aller à l'auberge du Loisel était un plaisir.

Tous les ans, en début Janvier, après la cérémonie des vœux à la population, nous nous retrouvions à quelques-uns pour faire diminuer la pression dans la salle d'accueil, préparée à notre intention. C'était un événement traditionnel, heureux, festif, joyeux.

J'ai eu l'occasion de participer à plusieurs grands moments dans cette auberge. Nous y avons accueilli les délégations des villes amies dans le cadre de nos échanges internationaux. Nous avons aussi partagé le repas avec des représentants d'associations à la suite de grands événements qu'ils avaient créés sur la Ville, en remerciement de leur rayonnement pour notre cité. Le syndicat d'initiative a fait partie des heureux. Nous avons aussi remercié les enseignants appelés à vivre des semaines loin de leur base au moment des classes transplantées dans les Alpes.

C'était une chance de pouvoir être reçus dans un tel lieu. Comme ce n'était pas une coutume, cela donnait encore plus de charme à ces rencontres.

Ceint de son tablier blanc de chef, M. Filippo exerçait ses talents avec son désir de nous faire vivre d'excellents moments. Quand cela se passe ainsi, la convivialité est assurée.

Domage qu'à son départ en retraite, personne n'a voulu prendre la relève. Il faut dire que la crise de 2008 a fait tarir la ressource des repas d'affaires. C'était en effet une belle base de clientèle pour notre auberge.

Toutefois, le patronyme du restaurateur continue à faire parler de lui avec son fils, immigré aux Etats-Unis, non loin de Los Angeles...

Jean-Luc Deroo