

# Un chef VISIONNAIRE

**BEAU LIVRE** Les éditions Homarus rendent hommage à un génie méconnu, Willy Slawinski.

**W**illy Slawinski, voilà un nom qui ne dit sans doute pas grand-chose à la grande majorité des gourmets. Pourtant, parmi les chefs, il sonne comme un sésame, réveillant le souvenir d'un homme qui a révolutionné le paysage culinaire belge... C'est à ce personnage oublié de notre patrimoine gourmand que rendent hommage les éditions Homarus dans leur dernier ouvrage, simplement intitulé "Willy Slawinski".

Après s'être tournés vers le futur avec "Sergio", présentant les créations modernistes du Hollandais Sergio Herman, les Belges Filip Verheyden et Tony Leduc s'intéressent donc cette fois au passé. Mais dans la même optique que leur trilogie à succès "La base" - "Le produit" - "Le plat", axée sur l'idée qu'il fallait d'abord se familiariser avec les classiques avant de lancer dans la cuisine moderne. Une démarche qui correspond exactement au parcours de Slawinski...

**Une étoile filante**

Né en 1948 à Waasmunster d'un père juif polonais et d'une mère flamande, le bonhomme est un véritable autodidacte. S'il se destinait à l'architecture, c'est finalement son talent aux fourneaux qui a décidé pour lui. Commis de cuisine dès 14 ans, il impose rapidement une per-

sonnalité pas banale. Ses débuts dans les années 70, il les fait dans les cuisines de la "Villa Lorraine", alors le plus grand restaurant de Belgique. Le jour où le chef Camille Lurquin manque à l'appel, il est bombardé, à 27 ans, chef de cuisine.

Il est alors, pendant trois mois de 1978, le plus jeune chef à la barre d'un trois étoiles... Cette formation classique, il la parachève lors de stages à l'étranger. Son palmarès laisse rêveur : Marcel Kreusch, patron de la "Villa" l'envoie en France chez les frères Troisgros, Alain Senderens, Alain Chapel, les frères

Haeberlin, Michel Guérard puis chez Fredy Girardet, en Suisse. Il est de retour en Belgique au début de l'année 1980 pour ouvrir son propre restaurant, avenue Léopold II à Gand : "Apicius".

Jusqu'à son décès prématuré en 1992, il va développer une cuisine sonnelle, basée sur la recherche, l'expérimentation, osant les mariages les plus explosifs, toujours à la recherche de produits inédits. Vingt ans avant tout le monde, Slawinski aura anticipé les modes actuelles, privilégiant poissons et légumes cuits à la vapeur, réduisant l'utilisation du sel, mettant en avant les herbes fraîches, s'intéressant à la vaisselle, à la construction de l'assiette... On ne s'étonnera pas qu'il ait été l'ami de Pierre Gagnaire et de Michel Bras. Si la mort ne l'avait pas emporté si vite, il serait sans doute aujourd'hui leur égal...

Grands défenseurs de la modernité, Vereyden et Leduc ne pou-



Sec, nerveux, Willy Slawinski aura été une étoile filante de la gastronomie belge, décédé d'un cancer à 44 ans seulement. Il aurait pourtant pu devenir l'un des plus grands...



vaient que se passionner pour Slawinski. Et comme ces messieurs ne font jamais rien comme les autres, leur recueil est à nouveau un OVNI dans le monde de l'édition culinaire. Si leur "Sergio" se voulait livre d'art, leur nouvel opus se veut fidèle à l'esprit quasi scientifique de leur sujet...

**Révolutionner le livre**

D'où la présentation de l'ouvrage sous la forme d'une élégante farde à rabats, dans laquelle se cachent les six parties du livre - une fois encore, la décomposition est ici de mise. Le tout s'ouvre par un livret qui reprend le travail de Slawinski là où il s'était arrêté... Malade, le chef préparait en effet un livre de recettes résumant sa philosophie. On retrouve, en fac-similé, l'ébauche de ce travail, ainsi qu'une série de documents (articles, photos...) une analyse de sa cuisine ou encore une ligne du temps. Ludique, l'ouvrage propose encore un cahier de recettes aux photos d'époque, des cartes du chef, un livre de témoignages - de ses clients à son

plongeur en passant par ses collègues (Gagnaire, Bras, Vandecastelle...). Mais, c'est dans le souci du détail que naît l'émotion. Dans une enveloppe scellée, on découvre une série de témoignages du passage sur Terre de Slawinski : commentaires de clients, bon de commande de ses vins, jusqu'au plan de son jardin aromatique.

Ou quand on rentre dans l'intimité d'un chef incompris à son époque car beaucoup trop en avance sur son temps...

Hubert Heyrendt

**Envie de lecture ?**

"Willy Slawinski", publié chez Homarus. Edition limitée (2000 exemplaires, 160 €). Liste des libraires et achat en ligne sur [www.homarus.be](http://www.homarus.be).

**Envie d'y goûter ?**

A l'occasion de cette publication, Homarus s'est associé à 25 chefs belges (de Freddy Vandecastelle à la "Villa" bien sûr, à Alain Deluc au "Barbizon", en passant par Peter Goossens au "Hof van Cleve"). Tous proposent, jusqu'à la fin juin, un menu Slawinski. L'occasion de goûter à l'incroyable modernité du chef flamand. Liste complète sur [www.homarus.be](http://www.homarus.be).

Retrouvez une recette de Willy Slawinski sur <http://lacuisineaquatremains.lalibreblogs.be>.

SORTEZ COUVERTS

**APÉRO BASQUE ET BRANCHÉ** par H. H.

**■ CONNUE POUR SES BOUTIQUES À LA POINTE DE LA MODE** et pour sa branchitude, la rue Antoine Dansaert abrite aussi son lot de petits restos sympas. Dans cet environnement, le "Comocomo" (littéralement "comment je mange" en espagnol) ne dépare pas. Bar plus que resto, il propose des pintxos, ces tapas basques que l'on déguste avec les doigts. Côté déco, non pas la vieille taverne espagnole un peu kitsch, mais un cadre ultramoderne (Wi-Fi compris) qui a pourtant conservé l'esprit des Sidrerias, les bars à cidre typiques du Pays Basque. On y trouve de longues tablées prêtes à accueillir des ribambelles d'amis - des formules sont d'ailleurs proposées pour les groupes. On mange ici autour d'un immense bar inox, le long duquel court un tapis roulant. Y défilent de petites assiettes de couleurs différentes selon les variétés de pintxos qu'elles accueillent. Soit la fusion de deux modes très trendy, celles du bar à sushis et de la cuisine basque, qui ont envahi Paris, Londres, Bruxelles ou encore Anvers, où "Comocomo" possède aussi une enseigne, dans la très en vogue Kammenstraat.



très cosmopolite. On y parle anglais dans toutes les langues et les conversations s'échangent très facilement... En attendant de voir arriver la petite assiette la plus tentante, on explore l'imposante carte des vins, entièrement dévolue à l'Espagne, une bonne vingtaine de bouteilles étant proposées au verre (3,5-7 €). On y goûtera le Txakoli (5 €), le petit blanc basque typique, un peu pétillant, servi dans un grand gobelet, vif, parfait avec les pintxos. Mais on pourra faire d'autres belles découvertes.

**■ S'AGISSANT DES PINTXOS**, il y en a théoriquement une cinquantaine : *cheesies*, *veggies*, *porkies*... jusqu'aux *sweeties*.

Certaines tapas sont très chouettes (sardines à l'ail, cuisses de grenouille au sésame et porto, *tortilla de patata*, *bravas* mayonnaise à l'ail, calamars frits...), d'autres moins réussies, comme ces cuisses de caille panées et fourrées de béchamel, trop lourdes, ou ce toast de patate, trop farineuse, au poulpe et paprika. De manière générale, la qualité du pain déçoit. Dommage quand la plupart de ces pintxos sont en fait des toasts... Bref, on viendra ici prendre l'apéro

avant d'aller au restaurant. Il existe d'ailleurs une idéale formule "ComoApero" (3 pièces, 8,50 €), à côté des menus "ComoPatxi" (6 pièces, 14 €) et "ComoSuper" (9 pièces, 19 €). Soit un bar à vins très sympa pour clientèle tendance bobo.

**Comocomo**. 19 rue Antoine Dansaert à Bruxelles. Ouvert tous les jours. Tél. : 02.503.03.30. [www.comocomo.com](http://www.comocomo.com).

**BARAVINS**

**■ LA MÉTAIRIE DE PARENCHÈRE 2006**



Voilà un vin particulièrement atypique ! Il est à peine âgé de 8 mois mais il est déjà bien structuré, long en bouche et charnu. En réalité, cette cuvée issue principalement de jeunes vignes a été spécialement vinifiée pour être appréciée dans son jeune âge (ne le mettez donc pas en cave !). Le domaine de Parenchère s'étend

sur 160 hectares au cœur d'un paysage verdoyant situé à l'extrême est du Bordelais, à Ligueux, aux portes du Périgord. C'est un très ancien domaine puisque les généalogistes ont établi que Pierre de Parenchères, Sieur de Fourgoignères, y était établi en 1570. Le vignoble est quant à lui concentré sur 63 hectares de vigne plantées en coteaux sur des sols argilo-calcaires.

Ce vin fruité mais robuste, au nez de fruits mûrs et d'épices où l'on retrouve toute la rondeur du merlot dont il est constitué à 80 pc, pourra s'apprécier en dehors des repas et accompagner pratiquement tout type de plat : charcuterie, viandes grillées, rôties ou en sauce..

**6,69 € chez Delhaize**