

On parle souvent de nourritures spirituelles. Dans cette optique, un musée n'est rien d'autre qu'une sorte de restaurant de l'âme, permettant aux affamés de culture de se sustenter. Depuis quelques années, la proposition a tendance à s'inverser... Pourquoi la bouffe, qui ne cesse de gagner en importance, notamment face aux inquiétudes pour l'avenir – comme en témoignait encore récemment la sortie de films comme "Our Daily Bread" ou "We Feed the World" –, ne se retrouverait-elle pas, elle aussi, au musée?

Sur les traces d'un Pierre Gagnaire prônant l'esthétique culinaire en faisant des grands chefs de véritables artistes – les différenciant de plus modestes artisans –, la gastronomie semble en effet plus que jamais mériter son appellation d'"art culinaire". A l'heure où l'Espagnol Ferran Adrià sera l'invité, en juin prochain, de la prochaine Documenta de Kassel, l'un des principaux rendez-vous d'art contemporain au monde, il n'y a finale-

GASTRO En quelques années, Peter Goossens a su s'imposer comme l'un des plus grands chefs européens. Comme d'autres, il a compris que la cuisine était un art qui, aujourd'hui, a sa place au musée...



Le décorateur Antoine Pinto et le chef Peter Goossens entourent Michel Draguet, le directeur des Musées royaux des Beaux-Arts. Un trio de choc...

Goossens, la nouvelle star

ment rien d'incongru à ce que les institutions culturelles fassent aujourd'hui appel à des chefs renommés pour remodeler leur image.

L'exemple le plus frappant de cette communion d'intérêts était offert il y a quelques années par le musée Guggenheim de Bilbao, qui offrait au Basque Martín Berasategui les commandes de son restaurant et de l'ensemble de son catering. Depuis, tous s'y sont mis, du "Georges" du Centre Pompidou aux "Ombres" du Quai Branly, pas

un musée digne de ce nom peut aujourd'hui se passer d'un espace de restauration trendy.

LE TRIOMPHE DE PETER GOOSSENS

Chez nous aussi, la tendance s'affirme. Si le restaurant du musée des Instruments de musique de Bruxelles fait depuis longtemps le bonheur de nombre de gourmands, par sa superbe terrasse tout autant que par ses plats de cantine, il est une autre institution, à deux pas, qui s'engouffre dans la voie, les Musées royaux des Beaux-Arts.

L'événement était annoncé depuis des mois, notamment par une immense affiche de Peter Goossens trônant sur la place Royale les bras croisés sur son blanc de travail. Quel chef belge peut se targuer d'une telle exposition? C'est en effet le cuisinier triplement étoilé qui a été choisi pour mener aux destinées du "MuseumCafé", de la "MuseumBrasserie" (cf. ci-dessous) et du café du MuseumShop...

A l'instar de ses collègues français, Goossens est sans doute l'un des premiers en Belgique à avoir

compris que, dans la quête de reconnaissance, la course aux étoiles ne suffisait plus. Comme un Wynants, offrant ses services à l'"Ostend Queen", le Flamand a trouvé là un moyen très gratifiant de diversifier ses activités, aux côtés des livres et autres plats préparés. Le défi consiste maintenant pour lui à parvenir à mener toutes ses barques en même temps, sans pénaliser sa tête de pont, l'exceptionnel "Hof van Cleve" de Kruishoutem. En janvier dernier, en pleins préparatifs bruxellois, le chef réussissait en tout cas à maintenir le cap...

DES LARMES DE BONHEUR

Misant tout sur le produit, Goossens construit sa carte comme un Gagnaire, accumulant de mystérieux énoncés. Que peut-il bien se cacher derrière le "dos d'agneau des Pyrénées, topinambour, chicons, pommes de terre confites, champignons sauvages"? Rien d'autre que la perfection, émouvant jusqu'aux larmes les amoureux de la cuisine... Fondant grâce à sa cuisson à basse température, l'agneau s'accompagne de ses ris, d'une crème de topinambour et d'une sauce parfaitement exécutée... En accumulant les saveurs – faisant exploser royalement la règle des trois ingrédients dans l'assiette – autour d'un produit de base parfois malicieusement caché, le chef manque par moments de retenue (comme dans une première entrée un peu bancal mêlant tartare de thon, sushi de maquereau, sorbet au yaourt...). Cependant, on ne pourra lui en tenir rigueur au vu de la qualité de l'ensemble du repas, tout simplement divin.

Hors de prix (195€ le menu 5 services "Innovation et tradition" et vins assortis), sa cuisine n'en est pas moins d'une incroyable générosité, des fastueuses mises en bouche jusqu'au festival de desserts et mignardises, véritable feu d'artifice de goûts et de mariages fabuleusement inventifs et ludiques. Autant de témoignages de l'incroyable talent d'un chef-star qui n'a décidément pas volé sa réputation.

Hubert Heyrendt

Envie d'y goûter?

Hof van Cleve, Riemegemstraat 1, 9770 Kruishoutem. Fermé dimanche & lundi. Rens.: 09.383.58.48 ou [Web](http://www.hofvanclave.com)

SORTEZ COUVERTS **Un conservatoire de la cuisine belge** PAR H. H.

■ **POUR LA RÉOUVERTURE DE LEUR RESTAURANT**, les musées royaux des Beaux-arts de Bruxelles ont réussi un joli coup médiatique. En faisant appel à Peter Goossens, ils se sont attirés toutes les attentions, jusqu'à un long papier dans "Le Monde". Pour les fans du chef comme pour les curieux, l'envie était, en effet, irrésistible d'aller goûter à cette nouvelle déclinaison de sa cuisine. Comme souvent, quand l'attente est trop forte, le résultat s'avère un peu mitigé... Si le "MuseumCafé" joue la carte d'une cuisine rapide dans l'air du temps (salades ou tartares préparés à la minute devant le client), la "MuseumBrasserie", qui bénéficie de sa propre entrée sur la place Royale, se veut un véritable conservatoire de la tradition gastronomique belge. "Cooking meets Art" annonce le slogan; les ambitions sont affichées d'emblée...

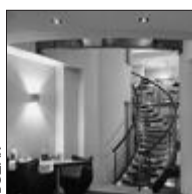
Cela se vérifie quand on pénètre dans les lieux par un petit couloir à la décoration Art nouveau originelle, avant de déboucher sur de vastes espaces, répartis sur plusieurs étages et agencés autour d'un immense escalier de métal et de verre. Roi de l'exercice, le décorateur-vedette Antoine Pinto ("Belga Queen", entre autres) a créé un décor moderniste un peu froid et guère original, où se détachent évidemment quelques touches de noir, de jaune et de rouge.

■ **QUE L'ON AIME OU QUE L'ON N'AIME PAS PINTO**, on est de toute façon venu pour Goossens. Son immense carte, un peu encombrante, décline comme prévu les grands classiques belges. Les amuse-gueules annoncent d'ailleurs la couleur : caricoles et roll-

mops. Si l'une ou l'autre propositions se font plus modernes, comme ces décevantes coquilles Saint-Jacques présentées en épais carpaccio sur un toast au crabe et accompagnées de mousse d'anguille (18 €), on sera finalement plus convaincu par la délicieuse salade composée de topinambour (12 €) au foie gras, jeunes pousses et vinaigre de poire caramélisé ou encore par les traditionnelles croquettes de pied de porc et leur sauce gribiche (14 €).

■ **TOUT AUSSI CLASSIQUES**, les rognons de veau sauce moutarde (18 €) sont parfaitement tendres, servis avec de petites pommes de terre sautées, tandis que le tartare de bœuf (18 €), coupé gros, s'accompagne d'une mayonnaise maison et de frites... présentées en cornet bien entendu ! Plus inventif et tout aussi réussi, le "feuilleté de poulet, ris de veau et crevettes" (24 €), et sa délicate purée mousseline, revisite intelligemment le vol-au-vent. Dans ce festival

belge, difficile de résister à une gorgée de vin local. Ce sera un verre de l'agréable chardonnay "Wit" Kasteel Genoels-Elderen (6 €), venu de la région de Riemst. Au final, si l'on sort heureux d'avoir goûté à moindres frais à la patte Goossens, on reste néanmoins sur une petite déception; la "MuseumBrasserie", malgré les talents de son concepteur, ne se distingue pas suffisamment de bien des brasseries branchées de la capitale... MuseumBrasserie, 9, rue du Musée à Bruxelles. Ouvert tous les jours, de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à minuit. Rens.: 02.508.35.80 ou [Web](http://www.museumfood.be)



BARAVINS

■ **LE HAUT-MÉDOC DE GISCOURS 2003.**

Voilà un vin issu de l'année caniculaire 2003, qui charmera vos papilles et qui ne vous ruinera pas. Chacun connaît le château Giscours, 3^e grand cru classé de Margaux. Son Haut-Médoc est moins connu mais a gagné la médaille d'argent au concours général agricole de Paris 2005. Sa robe rubis est limpide. Au nez, on découvre des notes de fruits rouges, de cassis et de poivre. En bouche, l'attaque est veloutée avec des arômes de moka et de caramel. Les tanins sont bien fondus, le vin est rond et équilibré. Il peut se savourer aujourd'hui sur le fruit, mais aussi bien se conserver entre 3 et 5 ans en cave. Servez-le à une température de 18° sur des volailles ou des viandes blanches.

9,99 € chez Carrefour.

