

Le livre tient salon

Depuis 2005, le journaliste Olivier Frey et l'éditeur Robert Nahum ont eu la bonne idée de donner à la gastronomie un vrai salon, prenant comme prétexte le livre gourmand. Cette année, l'événement déménage, abandonnant le vieux quartier Sainte-Catherine pour investir la modernité du centre Dexia. Mais la philosophie reste la même : donner l'occasion au public de rencontrer grands chefs et auteurs parmi les plus populaires, d'écouter l'une des 20 conférences proposées, de participer à une démonstration culinaire ou simplement de dénicher ses ouvrages préférés parmi les milliers présentés.

Traditionnellement, la soirée inaugurale de vendredi verra la remise de quatre prix littéraires, récompensant un beau livre, un livre à moins de 20 €, un roman, récit ou essai, ainsi qu'un ouvrage belge. Une soirée de gala qui réunira cette année encore du beau monde...

Un défilé de stars

Parmi les grands chefs français qui viendront présenter leurs nouveaux bouquins, on notera Alain Llorca ("Le Moulin de Mougins"**, près de Cannes), Jean-François Piège ("Les ambassadeurs"*** du Crillon à Paris) ou encore Didier Elena ("Les Crayères"*** à Reims). Moins connu sans doute ici, le boulanger parisien Eric Kayser sera aussi de la partie; tandis que les

GASTRO Pour sa 3^e édition, le Salon du livre gourmand de Bruxelles change de lieu mais pas de philosophie : faire découvrir le monde de la gastronomie au grand public en compagnie d'un beau plateau de stars de la cuisine.

fans de macarons ne manqueront pas d'aller s'incliner devant l'immense Pierre Hermé...

Venus de moins loin, nos stars à nous seront aussi de la partie : Peter Goossens ("Hof van Cleve"***), Yves Mattagne ("Sea Grill"***), Pierre Wynants et Lionel Rigolet ("Comme chez soi"**) ou encore Jean-Pierre Bruneau (**). Que du bon monde en somme!

Déjà présent en 2006, le chimiste Hervé This viendra quant à lui présenter le superbe "Alchimistes des fourneaux" publié chez Flammarion en compagnie de son inséparable compagnon de recherches, le chef trois étoiles Pierre Gagnaire.

D'autres auteurs seront aussi de la fête pour des séances de dédicaces : la sympathique Irlandaise Trish Deseine (qui sort le magnifique coffret "Goût de luxe" chez Marabout), la médiatique Julie Andrieu (pour "Confidences sucrées", coécrit avec Hermé chez Agnès Viénot), la gourmande Fatéma Hal ("Oujda la Marocaine : La cuisine de la transmission", également chez Agnès Viénot)... Côté belge, Tony Leduc et Filip Verheyden présenteront leur dernier ouvrage chez Homarus, "La cuisine de maman", tandis que Jacques Mercier viendra avec sa "Tentation du chocolat", sorti chez Racine à l'occasion des 150 ans de Neuhaus.

Un dîner à quatre mains

Mais le salon, c'est aussi l'occasion de passer de l'écrit à la pratique, en goûtant à divers produits - l'invité d'honneur du salon étant cette année la Slovénie - ou en craquant pour un dîner luxueux...

Ceux qui, l'année dernière, ont eu la chance de goûter aux délices concoctés par Pascal Barbot ("L'As-trance" à Paris) et Pascal Devalneer en son "Chalet de la forêt" s'en souviennent encore... Cette fois, c'est le tout jeune chef argentin Mauro Colagreco du "Mirazur" à Menton (1 étoile Michelin après six mois d'ouverture seulement et 17/20 au GaultMillau 2008) qui s'invite dans les cuisines du "Rouge Tomato" en compagnie du chef Ni-



© JEAN-LOUIS BLOCH-LAINE

Parmi les nombreux invités du salon, **Pierre Hermé**, le roi de la pâtisserie française.

colas Rivière. La rencontre est moins prestigieuse mais devrait révéler quelques jolies surprises.

Formé auprès de Bernard Loiseau et d'Alain Passard à "L'Arpège", Mauro Colagreco proposera en effet le samedi soir un "velouté de cèpe, royale de potiron, effiloché de caille aux noix de cajou", un "œuf cuit à basse température, coulis de truffe noire et parmesan", des "Saint-Jacques à la plancha, citron de Menton et cresson", un "filet de biche laqué au massalé, purée de céleri, girofle et pommes ratte en fricassée". Le tout suivi d'un "granité de pamplemousse, espuma d'avocat et glace banane" et d'une "pomme et fruits secs en mille-feuilles au miel de romarin et glace à la cannelle".

Les gourmets ont rendez-vous à Bruxelles le week-end prochain.

Hubert Heyrendt

Envie de chiner ?

Salon du livre gourmand, les vendredi 16 (19 à 22h30), samedi 17 et dimanche 18 (10 à 18h). Dexia Art Center. 50 rue de l'Ecuyer 1000 Bruxelles. Entrée : 5€ (- 12 ans : gratuit). Rens. : [Web](http://www.lelivregourmand.be) www.lelivregourmand.be ou 02.543.44.77/78.

Envie de goûter ?

Dîner à quatre mains, samedi 17/11 au Rouge Tomato. 190 av. Louise à Bruxelles. Prix : 130 € avec les vins. Rés. : 02.647.70.44.

SORTEZ COUVERTS

UN ATELIER SANS ARTISAN... par H. H.

■ **C'est en plein centre de Bruxelles que la Manufacture** a élu domicile en 1990, dans un bâtiment superbement remis à neuf par un bureau d'architecte anversoïse. Pendant trente ans, le lieu fut investi par la maroquinerie Delvaux, qui elle-même succéda à une imprimerie. Aujourd'hui les rotatives ont disparu mais les cuirs sont toujours un peu présents, sur les chaises uniquement...

En ce lieu qui ne manque assurément pas de charme, métal, pierre et brique sont mêlés judicieusement dans des tonalités noires, brunes et brique, réchauffées par quelques lampes torchons et suspensions aux accents chauds. Ici, l'ambiance est internationale, on parle français, flamand, anglais... Le service, efficace et sympathique, répond dans toutes les langues et sait servir le vin, d'une qualité honorable - le Saint-Nicolas de Bourgueil 2005 en demi-bouteille (13,60 €) passe tout seul.

Côté carte, on respecte l'ambiance : quelques plats de brasserie (croquettes aux crevettes ou aux moules) et beaucoup de propositions fusion alléchantes, faisant appel à quelques produits originaux ou à des préparations modernisantes.

■ **Assis bien gentiment en attendant impatiemment** les premiers plats, on ne peut s'empêcher de jeter un coup d'œil sur les entrées d'un couple d'amoureux voisins. Là, l'impatience fait place à l'inquiétude... Mal présenté, trop coloré, le

plat semble ne pas tenir debout, dans tous les sens du terme. Quand arrivent les entrées, l'impression se confirme : ici, tout est banal. La salade d'hiver (13,20€), composée de cerf fumé et de vieux Reypenaer, s'accompagne de tomates confites et d'une espuma d'airelles (bien réalisée). Un accord parfaitement incongru. Tout aussi mal présentée, la brick aux champignons des bois, topinambours et sésame (12,20€) ne convainc pas plus. C'est lourd, gras, sans compter que le goût des champignons et des topinambours est totalement masqué par un jaune d'œuf coulant.



■ **Sans trop y croire, on espère toujours** que les plats sauveront la soirée... S'ils sont sans doute d'un meilleur niveau, il n'y a pas non plus de quoi s'affoler. Les noix de Saint-Jacques, bien cuites, et les langoustines sont tout de même bizarrement accompagnées de roquette à

l'estragon et d'une polenta aux champignons eryngii. Le tout est sans intérêt vu le prix exorbitant (23,50€). Tandis que le cochon de lait (16,90€) et son gâteau de chou garni de rillettes de gigotin sont servis avec une sauce au genièvre malheureusement trop sucrée. Après un tel fiasco, on n'a même plus envie de dessert. Et on regrette qu'un si bel endroit soit si mal mis en valeur...

La manufacture. 12 rue Notre Dame du Sommeil 1000 Bruxelles. Fermé le samedi midi et le dimanche. Rens. : 02.502.25.25 ou [Web](http://www.lamanufacture.be) www.lamanufacture.be.

CHÂTEAU CAFOL 2005

■ PEUT-ÊTRE ÉTAIT-IL TROP FROID

lorsque nous l'avons goûté mais le nez du Château Cafol 2005, à la belle robe grenat, était pour le moins discret. En bouche, par contre, ce vin rouge composé de 70 pc de merlot et de 30 pc de cabernet se montre généreux, très généreux même. Des fruits noirs bien mûrs, de la vanille, des notes épicées, voire des touches de chocolat font de ce bordeaux un digne représentant des côtes de Castillon, appellation de la région du Libournais peut-être parfois



D.R.

sous-estimée, en comparaison avec ses prestigieux voisins de Saint-Emilion, Pomerol ou Fronsac. Dans un millésime d'anthologie, doté de tannins encore vigoureux, ce vin mérite qu'on attende quelques années avant de le déguster sur un plat relevé.

Chez Colruyt, 6,85 euros.