

# Année de transition



T.MOLENTJE

## Le palmarès 2008

**MICHELIN : Trois étoiles :** "De Karmeliet" (Bruges) – "Hof van Cleve" (Kruishoutem). **Deux étoiles :** "Comme chez soi", "Sea Grill", "Bruneau" (Bruxelles) – "Hostellerie St-Nicolas (Ypres) – "t Zilte" (Mol) – "Hostellerie Le Fox" (La Panne) – "Pastorale" (Reet) – "Clos St-Denis" (Tongres) – "t Molentje" (Zeebrugge).

**GAULTMILLAU : 19,5/20 :** "Hof van Cleve". **19/20 :** "Comme chez soi" – "Sea Grill". **18/20 :** "Bruneau" – "Clos St-Denis" – "De Karmeliet" – "t Molentje" – "t Oud Konintje" (Waregem) – "Le Prieuré St-Géry" (Solre-St-Géry) – "t Zilte".

**DELTA : Quatre toques :** "Bruneau" – "Comme chez soi" – "Hof van Cleve" – "De Karmeliet" – "Kasteel Withof" (Braaschaat) – "Sea Grill" – "Villa Lorraine" (Bruxelles).

**LEMAIRE : 9,5/10 :** "Bon-Bon", "Comme chez soi", "La Truffe Noire", "L'Ecailler du Palais royal", "Sea Grill", "Spud's", "Villa Lorraine" & "Le Chalet de la Forêt" (Bruxelles) – "Arenberg" (Heverlee) – "Auberge du Moulin hideux" (Noirefontaine) – "De barrier" (Houthalen) – "La Bergerie" (Lives-sur-Meuse) – "Château du Mylord" (Ellezelles) – "Clos St-Denis" – "Hof van Cleve" – "De Karmeliet" – "Lemmonier" (Laveaux Ste-Anne) – "t Molentje" – "t Oud Konintje" – "The Paddock" (Keerbergen) – "Le Prieuré St-Géry" – "Slagmolen" (Opglabbeek).

Tranquillement installé dans son "Petit Moulin" à Zeebrugge, **Danny Horseele** a fait l'unanimité cette année...

**A** lors que ces dernières années, les guides gastronomiques – Michelin en tête – nous avaient habitués à de sacrées surprises, la cuvée 2008 semble opter pour la continuité. Souvenez-vous. En 2005, le guide rouge consacrait Peter Goossens au "Hof van Cleve"; l'année suivante, il faisait le ménage dans les vieilles institutions bruxelloises, délestant de leur précieux macaron "La Villa Lorraine", "La Truffe Noire", "L'Ecailler du Palais royal" (le seul à l'avoir récupéré entre-temps)... Sans oublier, l'année dernière, la fin d'un règne débuté en 1979 pour le "Comme chez soi"...

Face à de tels coups de tonnerre, l'année 2008 se présente apaisée. Ainsi, sorti il y a quelques semaines, le Michelin n'adoubait personne, confirmant la suprématie du "Hof van Cleve" à Kruishoutem et du "Karmeliet" du Brugeois Geert Van Hecke. La Belgique perd bien deux restaurants doublement étoilés – "Claude Dupont" a pris sa retraite en juin dernier à Bruxelles, tandis que "t Oud Konintje" rétrograde à Waregem – mais en gagne un dans la foulée, "t Zilte" à Mol (18/20 au GaultMillau).

Il suffit de jeter un œil aux stars de l'ensemble des guides (cf. ci-contre) pour se rendre compte que, grosso modo, tout le monde s'accorde sur les plus grandes tables du pays. A l'exception peut-être du Lemaire, qui fait à nouveau peau neuve cette année dans une version réduite (732 adresses contre 1217 en 2007) et avec une nouvelle équipe – deux ans seulement après la mise en place de la précédente ! C'est en effet le seul ouvrage qui continue à faire confiance aux "vieilles" adresses bruxelloises,

## GASTRO

**Au lendemain de la parution des quatre principaux guides belges, quels sont les enseignements de cette cuvée 2008 ?**

tandis qu'il n'hésite pas à placer sur le même pied d'excellents petits restaurants et les plus grands, alors qu'objectivement, il n'y a pas de comparaison... Ceci dit, cette édition 2008 est à ce point dénaturée – les commentaires, traditionnellement piquants, sont ici réduits à la platitude la plus élémentaire ! – qu'il est difficile d'encore placer le Lemaire parmi les références...

### La relève est en marche

Si le Delta – le dernier présenté, ce mercredi – reste le bottin ultra-pratique par excellence, avec ses index multiples, il joue lui aussi les guides gastronomiques en décernant ses "Deltas d'or". Cette année, il s'aligne sur les avis de ses collègues en récompensant, côté flamand, Danny Horseele à Zeebrugge. Son "t Molentje" sort en effet grand vainqueur cette année. Il conserve non seulement ses deux étoiles mais Horseele a qui plus est été élu chef de l'année par le Gault-Millau le 18 novembre dernier.

Mais en feuilletant cette nouvelle fournée de guides, d'autres jeunes talents semblent confirmer tout le bien que l'on pensait

d'eux... Ainsi, le très contemporain Sang-Hoon Degeimbre est-il le seul "espoir pour la deuxième étoile" selon le Michelin, tandis que son "Air du Temps" à Noville-sur-Mehaigne est en progression à 17/20 au GaultMillau. Toujours côté francophone, Arabelle Meirlaen, du "Li Cwerneu" à Huy, ne fait "que" figurer au guide rouge, mais elle grimpe à 17/20 et obtient un "coup de cœur" au GaultMillau.

Si Bruxelles ne compte plus de trois étoiles, la capitale s'est découvert un nouveau choucou en la personne de Stéphane Lefèvre. Sacré "Grand de demain" bruxellois par le guide jaune (15/20), il décroche surtout son premier macaron au "Bistrot du Mail". Tout comme Pascal Devalkeneer, après une longue attente en son très beau "Chalet de la Forêt" (16/20).

Mais ces bonnes nouvelles côté francophone ne doivent pas masquer le fossé culinaire qui continue de se creuser entre la Wallonie et la Flandre. Toujours orphelin de deux étoiles, le sud du pays, malgré quelques exceptions, fait en effet figure de parent pauvre de la gastronomie belge. Les causes sont multiples et le talent des chefs est loin d'être l'explication unique. Plus riche, plus moderne, la Flandre trustee toujours toutes les premières places du podium avec une cuisine... française qui sait faire appel au meilleur du terroir flamand.

Hubert Heyrendt

### Envie de lecture ?

- **Michelin Belgique & Luxembourg 2008 :** 1874 restaurants & hôtels (578 pp., 19,90 €).
- **GaultMillau Benelux 2008 :** 1569 restaurants & hôtels (816 pp., 25 €).
- **Delta Belgique & Luxembourg 2008 :** 2050 restaurants & hôtels (560 pp., 24,75 €).
- **Lemaire 2008 :** 732 restaurants belges (334 pp., 12 €).

## SORTEZ COUVERTS SPÉCIAL YUPPIES par Thierry Boutte

■ **ON N'ATTIRE PAS LES MOUCHES AVEC DU VINAIGRE.** De même, un restaurant n'attire pas les bouches avec des nappes à carreaux, le soir, dans le quartier d'affaires Luxembourg à Bruxelles. Le midi, les lunchs s'écoulent au gré de la recherche de pitance robotique par la masse laborieuse. Mais le soir ! ? Beaucoup préfèrent fermer. D'autres sortent le grand jeu pour se démarquer et, dans le cas présent, jouent la carte du "resto bar lounge". "Phoolan" – du nom de cette Indienne chef d'une bande de bandits, protectrice des basses castes – a ainsi dans son collimateur le public des yuppies européens branchés. Dommage que Phoolan Devi, assassinée en 2001 par un membre d'une haute caste, ne puisse apprécier ce clin d'œil...

■ **AVEC SES MURS CAPITONNÉS,** ses chandeliers néobaroques et ses jeux d'éclairage, la déco de folie signée Silvio Marchese, flashe le quidam qui entre dans cette troisième dimension. Une extraterrestre bouffée d'acier glacé laisse croire qu'une marque bien connue de vodka habille la maison. Des pubs de la dite boisson qui défient non-stop sur quatre immenses écrans muraux confirmeraient ? "Non, c'est pour les belles images", confie-t-on. Ben voyons. Avaler autant de pubs dans un resto, même offertes par le patron, n'est pas la tasse de thé de tout convive. Nous voilà plongés dans un autre problème communautaire que celui baigné par les médias : celui d'accoler un "bar lounge tendance" à un restaurant en quête de reconnaissance. Qui est le principal



PHOOLAN

qui est l'accessoire ? Musique, cocktails, bruits de fond, toilettes : les frontières existent peu ici. Comme en cuisine, la fusion s'impose et la cohabitation est de rigueur. Les convives fumeurs s'en réjouissent. A trois petits pas de leur chaise, ils s'en grillent une, accoudés au bar, en ne quittant pas la table des yeux. Un plus ou un moins, selon les goûts. Et selon la législation ?

■ **C'EST LA LOI DE LA PRÉVENANCE ET DE L'AMABILITÉ** qui préside par contre un service à table décontracté. Et celle de la séduction qui se poursuit dans la mise en place des assiettes. En bouche, la fraîcheur des ingrédients et le copieux rassurent mais la cuisine nécessite toutefois quelques réglages. Dommage que le filet d'aiglefin poêlé avec son risotto "Black & White" (22,5 €) soit trop cuit. Ne pouvait-on pas imaginer que dans la crépinette de ris et rognons de veau aux morilles (26,5 €), les morilles ne feraient que de la figuration face à la puissance des rognons ? La présence de l'hiver justifie-t-il l'utilisation de toute cette quantité de graisse, huile et crème fraîche ? Le podium étant ici occupé par un loempia au chocolat passé à la friture servi avec une boule de sorbet aux agrumes (8€). L'originalité dans la cuisine fusion n'empêche pas certaines limites. Maintenant, un bar fun, lui, n'en demande pas. Pas évident ce mariage.

"Resto bar Phoolan", 43 rue du Luxembourg à 1050 Bruxelles, ouvert uniquement la semaine midi et soir, du lundi au vendredi, 02.51 3.24.33. [www.phoolan.be](http://www.phoolan.be)

## BARAVINS

■ **CHÂTEAU DE PRADE 2005** Ce n'est pas toutes les semaines que nous vous proposons un vin bio. Le bio, OK pour les pommes ou les légumes, mais pour le vin ! Restons sérieux. Propos déjà entendus. Pourtant, du vin issu de raisins provenant de l'agriculture biologique, la famille Fournier en produit depuis 1970, à Belves de Castillon, à quelques kilomètres à l'est de

Saint-Emilion. Les cépages que l'on retrouve là-bas sont les classiques des côtes de Castillon, et des bordeaux en général : le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon. Le Château de Prade 2005 fait montre de jolies qualités : un nez

agréablement fruité, une belle fraîcheur, du caractère à revendre. Il procure déjà beaucoup de plaisir aujourd'hui, notamment avec un bout de fromage. Mais dans cette année-là, on n'hésitera pas à l'envoyer à la cave un an ou deux, histoire qu'il calme ses ardeurs de jeune vin encore un peu fougueux.

**5,39 euros, au Colruyt**



D.R.