

RESTO



Sébastien Leroy, le chef d'un restaurant style ferme posé dans la campagne du Brabant wallon.



Le Petit-Fils d'un peintre

Ris de veau aux morilles ou waterzooï de homard et Saint-Jacques dans un restaurant dont le nom rend hommage à un grand-père.

● Robert NICOLAS

Les toiles qui donnent des couleurs aux murs de cet établissement sont signées Albert Heyneman, un artiste du dimanche qui vivait à Knokke et a peint les bateaux et les campagnes flamandes. Il était le grand-père maternel de Sébastien Leroy, le chef-propriétaire, qui lui a rendu hommage et cultive son souvenir en appelant son restaurant « Le Petit-Fils ».

Ce petit-fils est un français qui a des origines à Villeneuve-d'Ascq, dans le Nord, mais qui a grandi dans le Brabant wallon et possède la double nationalité. Il a fait ses classes au « Côté Vert », à Waterloo, et à « La Salicorne », à La Hulpe. C'est en 2004 qu'il a posé ses casseroles ici, à la porte de l'ancienne abbaye d'Aywiers, à Couture-Saint-Germain (Lasne), un lieu au charme un peu mystérieux. Tout en longueur sous son toit de tuiles, la maison a des airs de ferme flamande. Sa petite salle mêle le contemporain du mobilier au rustique d'une vieille poutre et d'une cheminée. Elle se prolonge dans une lumineuse véranda pouvant accueillir jus-

Au menu

- + Toast aux champignons/ ou Le tartare de thon, millefeuille de caviar d'aubergine, biscuit au sésame/ ou Le carpaccio de canard, vinaigrette à la tartuffa
- + La saladinie tiède de ris de veau, vinaigrette aux herbes, mâche de Rotterdam/ ou Les Saint-Jacques grillées, fenouil sauté à cru, coulis de cœur d'artichaut
- + Le demi-pigeonneau des Landes rôti, pot-au-feu de légumes de saison/ ou Le filet de skrei de Norvège, embeurrée de choux vert au chorizo, jus de veau/ ou L'entrecôte irlandaise, jus à l'échalote, gratin dauphinois aux courgettes
- + Le moelleux au chocolat fondant, cœur blanc/ ou Le gratin d'agrumes à la frangipane

47 € (69 € avec les vins)
Sans la 2^e entrée: 35 € (51 € avec les vins)

qu'à 60 couverts et pousse même jusque sur une grande terrasse posée dans la verdure.

Sébastien Leroy et son second Jean-Yves Bassette proposent une belle cuisine de tradition qui sait aussi se montrer vive et ensoleillée, souvent inspirée par la Méditerranée et relevée d'épices d'un peu plus loin encore. Un ris de veau aux morilles, des rognons préparés dans une infusion de romarin, un pigeonneau sur un



EXPRESS

► Les grands chefs du Routard

Vous passez par Auxerre, Lille, Arles ou Mandelieu-la-Napoule et vous cherchez la « bonne petite table » où manger. Alors ce guide sera des plus pratiques. D'Amerschwir en Alsace à Villefranche-sur-Saône en Rhône-Alpes, les villes y sont classées par région, puis par ordre alphabétique. Dans chacune, les enquêteurs du Rou-

tard ont sélectionné une (ou quelques-unes) bonne adresse. À savoir le deuxième ou troisième resto d'un grand chef, ou celui d'un des nombreux chefs français qui ont fait leurs classes chez les grands. A l'occasion, aussi, est recommandée la table d'un « fils de personne »,



mais qui travaille avec son cœur, sans y mettre le coup de fusil au moment de l'addition. Le critère budget est primordial dans cette sélection (menu du soir de 20 à 50 €) d'une gastronomie abordable. Ici, la cuisine n'est pas cotée. Nul besoin. C'est plutôt l'ambiance, la qualité du service et des produits, la motivation du chef qui font l'objet d'un commen-

taire, bref mais appuyé. Ce guide, qui en est à sa dixième édition, se veut avant tout pratique : adresse, prix, stationnement. Atout et faiblesse. 71 établissements ont fait leur entrée dans cette édition 2013, tandis que 66 autres en ont disparu. Ce qui laisse pas loin de 600 adresses à découvrir à travers toute la France. Un index par villes et un autre par établissements permet de s'y retrouver facilement.
> Hachette Tourisme, 18,80 €.



Alcool

► L'esprit so british du genièvre marié au concombre

Diageo va sortir sur le marché belge, dans les semaines qui arrivent (sous sa marque Gordon), un London Dry Gin au concombre. Surprenant ? Pas vraiment car le London Dry Gin est une eau-de-vie subtile où les arômes ne viennent pas seulement de la baie du genévrier.

Le gin est à la base une eau-de-vie de grain, en général de seigle et d'orge malté, aromatisée aux baies de genièvre par redistillation avec d'autres aromates comme la coriandre, le fenouil. Cet alcool est connu chez nous depuis le XVI^e siècle sous le nom de genièvre, ou plus localement péket. Mais du genièvre au gin, il n'y avait que la mer de Nord à franchir. Ce que fit Guillaume II d'Orange lorsqu'il accéda au trône britannique (1688). Il interdit toute consommation d'eau-de-vie étrangère (rhum, cognac) et favorise ainsi la naissance du gin qui deviendra bien plus tard le London Dry Gin. C'est désormais le standard qui distingue ces deux eaux-de-vie à l'ori-



gine pourtant si proches. En effet, si les processus de fabrication sont quasiment identiques, le London Dry Gin, développe des caractéristiques fleuries et aromatiques différentes qui lui sont acquises par l'utilisation de plantes, pétales (rose), épices et aromates moins communs que le fenouil ou la coriandre, ajoutés au cours de la seconde et selon le cas la troisième distillation. Ces arômes imprègnent le distillat lui conférant douceur, gras et volume.

Outre les marques traditionnelles, communes, qui conviennent comme base à tous les cocktails, il existe quelques icônes dans la famille des London Dry Gin. Ces dernières, d'une rare complexité, se boivent pures mais si l'envie vous vient de « James Bond », ils sont les seuls à donner la touche very british au « Dry Martini ». Ces gins, au degré alcool se situant au-dessus des 40°, sont peu communs en grande distribution. Heureusement, le segment des gins connaît un bel essor sur le marché belge. Ce qui pousse quelques enseignes à proposer ces London Dry Gin haut de gamme comme le N°3 de la distillerie Berry Bros & Rudd, installée au numéro 3 de la St James Street à Londres. Il s'agit là du plus vieux gin de Londres à déguster avec modération et contemplation.

Pascal JASSOGNE

« Au dessert : tous les grands classiques qui donnent envie de se lécher les doigts. »

pot-au-feu de chou vert et carottes, un filet pur irlandais ou simmental poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, avec un jus parfumé au vinaigre de Xérès et un gratin dauphinois de courgettes. Mais aussi des Saint-Jacques en carpaccio ou grillées, ou alors dans un waterzooï de homard au coulis de langoustines. Au dessert, tous les classiques qui donnent envie de se lécher les doigts : pain perdu, tatin, crème brûlée, moelleux au chocolat, dame blanche...

En salle, Olivier Broucke présente une carte de vins français qui raconte en quelques mots chaque bouteille et son vigneron. Des flacons venus d'ailleurs figurent dans les suggestions du moment. Sur l'étagère, beau choix de digestifs : rhum de Jamaïque, armagnac, vieille prune, grappa di barolo et whiskys dont les Belgian owl.

Au lunch de midi (22 €, 34 € avec le vin) et aux menus « Petits-Fils », s'ajoute, uniquement le soir, une proposition surprise de 4 ou 5 services (60 ou 70 €, 82 ou 96 € avec les vins). ■

► **« Le Petit-Fils », rue de l'Abbaye, 13a, 1380 Couture-Saint-Germain (Lasne). Tél. 02/633 41 71. Fermé le dimanche et le lundi.**

► Des œufs équitables

Cela fait plus de 20 ans que Delhaize propose des produits issus du commerce équitable. Il en est aujourd'hui le leader dans la grande distribution, avec plus de 160 références en magasin. Et les ventes progressent, surtout... pour le chocolat. Pâques approchant, l'occasion était belle pour l'enseigne au Lion de proposer des œufs, poules, cloches ou figurines en chocolat Fair Trade Max Havelaar sous

sa propre marque (4 références) ou sous label Oxfam (2 références). Une manière de faire plaisir aux enfants tout en soutenant des coopératives de cacao en Afrique et en Amérique latine.

► Marc Jacobs habille Coca-Cola light

Après Karl Lagerfeld et Jean-Paul Gaultier, c'est au tour du couturier Marc Jacobs, directeur artistique de la

maison Louis Vuitton, d'imprimer son inspiration sur les bouteilles et canettes de Coca-Cola light.



Un nœud papillon rebelle, un motif hironde et des pois multicolores viennent habiller trois bouteilles en édition limitée.

Trois motifs pour un même hommage à la femme : celle des années 80 qui prend son destin en main ; celle des années 90, dynamique et extravagante et celle des années 2000, légère et dotée d'un humour à toute épreuve.

► Ces bouteilles seront disponibles en édition limitée à partir du lundi 18 mars exclusivement à Galeria Inno.

La recette Rouleau de printemps

Spécialité asiatique pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

8 galettes de riz
1 carotte, 1 oignon, 1/3 de concombre
2 filets de poulet
8 feuilles de laitue
1 vingtaine de feuilles de menthe
2 c. à s. de graine de sésame
50 gr de vermicelles de riz
Huile de sésame
Sauce de soja
Sel et poivre
Pour la sauce : 20 cl de crème fraîche liquide et 2 c. à s. de beurre de cacahuètes

EN CUISINE

Coupez le poulet en fines lamelles et faites le mariner dans la sauce de soja durant 1 h au frigo. Dans une poêle, faites dorer les oignons, le poulet et les graines de sésame à feu vif, dans l'huile de sésame. Salez et poivrez.

Râpez les carottes, coupez la laitue, et le concombre en fines lamelles. Dans un saladier d'eau tiède, tremper une galette. Posez-la sur un plan de travail, garnissez-la sur une bande, avec les légumes, les vermicelles cuits, le poulet, quelques gouttes de sauce de soja et quelques feuilles de menthe. Roulez ensuite la galette, et répétez l'opération avec les autres galettes. Préparez la sauce cacahuètes en mettant le beurre de cacahuètes et la crème liquide à chauffer dans la casserole tout en mélangeant jusqu'à obtenir une préparation homogène.

A. COMPS