



PAR YANNICK NATELHOFF

LE RESTO DE LA SEMAINE

UN VENT de fraîcheur

► Un cadre chaleureux pour un restaurant qui ne l'est pas moins : le Petit-Fils

► Il existe des restaurants où l'on sent, à peine le seuil franchi, que l'on va passer une très agréable soirée. Le Petit-Fils en fait partie. Idéalement installé dans le site classé de l'ancienne abbaye d'Aywiers, l'enseigne lasnoise souffre d'une réputation élogieuse qui ne trahit en rien la qualité des plats concoctés par Sébastien Leroy.

Originaire de France, ce jeune chef de 41 ans a débarqué, enfant, à Waterloo. Passionné de gastronomie, il a repris l'ancien restaurant le Coelacanthe pour y lancer le Petit-Fils, il y a neuf ans maintenant. "Tout petit, à l'âge de 4 ans, j'aidais déjà ma mère et ma grand-mère à faire la cuisine, explique Sébastien Leroy. Je participais vraiment et je considérais cela comme un jeu. Mais, déjà à cet âge, je leur disais si une viande était trop cuite ou si un poisson était mal assaisonné. Ma mère disait alors que ce ne serait pas une surprise si je terminais derrière des fourneaux."

UNE BONNE INTUITION : guère passionné par les études, Sébastien Leroy s'inscrit en 1988 au collège Cardinal Mercier dans la section hôtellerie... "Les études et moi, ce n'était pas une grande histoire d'amour. Ce que j'aime, c'est prendre un produit, le transformer, tenter de le sublimer."

Après ses études, Sébastien Leroy poursuit son contrat d'apprentissage au Côté Vert de Waterloo pendant quatre ans, avant de partir comme second de cuisine à la Salicorne de La

Halpe puis de revenir au Côté Vert, devenu la Cuisine au Vert. "Mais comme tout chef qui se respecte, j'ai eu l'envie d'avoir mon propre restaurant. Et lorsque je suis arrivé sur le parking du Coelacanthe, je savais que c'était ici que je l'ouvrirais."

RESTAIT À TROUVER le nom. "J'ai voulu rendre hommage à mon grand-père maternel en mettant en exposition les toiles du peintre amateur qu'il était. On dit souvent que lui et moi sommes les deux artistes de la famille. Le nom est venu par après."

Aujourd'hui, dans une demeure charmante à la déco sobre mais néanmoins très chaleureuse, Sébastien Leroy pratique une cuisine française aux inspirations italiennes, asiatiques ou du Sud qui y apporte toute son originalité. "Je travaille uniquement avec des produits frais de saison. Nous sommes livrés quasiment tous les jours."

Résultat : une carte qui change tous les quinze du mois mais qui conserve ses incontournables tels que le croustillant de foie gras d'oie maison au pain d'épices, le waterzooï de homard et Saint-Jacques ou encore son filet pur irlandais poêlé en croûte de gros poivre et fleur de sel de Guérande...

LE CHEF TRAVAILLE aussi autour de plusieurs menus dont le Petit-Fils qui laisse le choix entre trois entrées, plats et desserts ou encore via le menu surprise où le chef vous

emmène en voyage tout en prenant le soin d'éviter les produits qui ne vous tentent pas.

Quant aux desserts, n'hésitez pas à fondre pour le moelleux au chocolat ou à craquer pour le pain perdu de brioche. De vrais régals. Côté prix : la surprise est également présente. Outre le lunch à 22 €, il est possible de s'en sortir à des prix très raisonnables avec des menus à partir de 35 €.

À noter, enfin, que le Petit-Fils organise aussi des banquets et un service traiteur appréciable.

Y. N.

EN SAVOIR PLUS

Le Petit-Fils. Rue de l'Abbaye 13a à Lasne. Tél : 02/633.41.71. Site web : www.lepetitfils.be



► Sébastien Leroy propose une cuisine française aux inspirations italiennes ou asiatiques. © NATELHOFF