

BRABANT  
WALLON

«J'ai fait péter un petit flacon : un Dom Pérignon. Il fallait évidemment fêter ça dignement !»  
**Sébastien LEROY (Le Petit-Fils)**

**9** Neuf restaurants du Brabant wallon bénéficient d'un Bib Gourmand dans le nouveau guide Michelin.

**Mamy Louise et Le Petit-Fils font leur entrée parmi les Bibs**



## WAVRE

## Bib Gourmand pour Mamy Louise: la routine

Philippe Gillet a toujours eu du flair pour les affaires culinaires. Avec son dernier bébé, «Mamy Louise», à Wavre Nord, il a décroché un nouveau Bib.

• Ariane BILTERYST

Une bête de somme. À 51 ans, Philippe Gillet est aujourd'hui patron de cinq restaurants. Son dernier né, un *Mamy Louise* quatrième du nom, s'est ouvert aux abords du zoning nord de Wavre en mars 2013. Il n'aura pas fallu des années pour qu'il connaisse le succès. Quelques mois à peine après son inauguration, l'enseigne est déjà bien connue des habitants du centre du Brabant wallon et vient de décrocher un précieux sésame : il figure au Guide Michelin Bib Gourmand Benelux 2014, parmi les douze nouveaux Bib wallons.

Une belle récompense, mais pas de quoi chambouler un homme comme Philippe Gillet, qui a connu l'honneur de cette distinc-



Philippe Gillet et son épouse Nadine gèrent cinq restaurants. Ils viennent de remporter un Bib gourmand pour «Mamy Louise» à Wavre.

tion pour chacun des établissements qu'il a ouverts ces quinze dernières années.

Depuis qu'il a quitté ses chers fourneaux du *Vieux Boitsfort* où il s'illustrait, toque sur la tête, en affichant fièrement une étoile au Michelin, Philippe Gillet a pris un autre pari que celui de la gastronomie : il a misé sur la cuisine de

grand-mère, cette cuisine mijotée et chaleureuse, ces plats simples dans lesquels les gens aiment se réfugier quand il fait froid dehors et un peu froid dans le portefeuille aussi... «J'ai compris que les gens sortaient plus pour manger un bout que pour faire dans la gastronomie. Faire du haut de gamme n'est pas un combat facile par les temps qui courent.

Nous prônons plutôt la qualité dans la simplicité.»

Des plats mijotés (vol-au-vent, boulettes sauce tomate, boudins-compote) ont fait son succès premier à Woluwe. Mais la carte du chef – devenu gérant de quatre «Mamy Louise» (trois à Bruxelles et un à Wavre) et d'un «Louise» (La Hulpe) – a évolué vers un peu

plus de légèreté «pour plaire aux dames qui font un peu attention à leur ligne», sourit le patron.

Une quarantaine de personnes travaillent désormais sous le fouet (de cuisine) de Philippe Gillet, aidé de son épouse Nadine et de leur fils. Mais pas question de gérer les affaires de loin. Même s'il habite désormais Ohain, le chef garde la maîtrise de tous ses établissements : «Je passe trois fois par jour, dans chacun d'eux. Je fais la carte et je mets au point les suggestions avec mes collaborateurs. C'est important pour le personnel et la clientèle. C'est un ensemble de choses qui fait qu'un resto marche ou pas. Dans des périodes difficiles comme aujourd'hui, il faut savoir se remettre en question tout le temps, même quand ça va bien. J'essaie de faire cela.»

Philippe Gillet reste parfois tenté de retourner en cuisine, lui qui a commencé sa carrière derrière les fourneaux à l'âge de 13 ans est désormais un vrai manager. «Je continue à cuisiner, mais c'est chez moi le dimanche soir pour des amis. J'aime toujours beaucoup ça.» ■

► Le clin d'œil de Mamy (menu 3 services) est à 29 €.

► [www.mamylouise.be](http://www.mamylouise.be)

## LASNE

## Le Petit-Fils a fait péter un Dom Pérignon

Pour célébrer l'obtention de son Bib Gourmand, le patron du Petit-Fils a sorti le champagne. Ce prix, il espérait bien l'obtenir.

Lundi soir, Sébastien Leroy, le patron du *Petit-Fils*, restaurant situé à deux pas de l'ancienne abbaye d'Aywiers à Lasne, a «fait péter un petit flacon : un Dom Pérignon. Il fallait évidemment fêter ça dignement.» Ça, c'est l'obtention d'un Bib Gourmand qui récompense les tables au bon rapport qualité/prix. «Je l'ai appris par ma compagne, Inès, quasiment au réveil. On peut dire que ma semaine débutait bien», sourit le quadragénaire.

Ce Bib, Sébastien Leroy espérait bien l'obtenir. «J'ai interrompu mon envie d'étoiles pour me concentrer sur le Bib. Il y a une bonne an-



Sébastien Leroy, le patron du *Petit-Fils*, a appris quasiment à son réveil lundi l'obtention du Bib. «Ma semaine débutait bien», sourit-il.

née, j'ai modifié la formule proposée pour rencontrer les critères du Bib. Nous sommes donc passés à un menu 3 (35 €) ou 4 services (47 €) que j'ai étoffé dernièrement. Car soit on fait de la haute gastronomie avec les contraintes que cela implique notamment en terme de personnel, soit on fait de la bonne gastronomie à prix abordable.»

**Frais, de saison et de qualité**

Ouvert en 2004, *Le Petit-Fils* propose une cuisine française qui met en avant «les produits frais, de saison et de qualité. Je fais une cuisine légère : je travaille plus sur les parfums avec des herbes, des bouillons, des épices. Mes assiettes ne sont pas trop chargées non plus car je préfère mettre en avant la

qualité des produits. Une noix de Saint-Jacques, par exemple, ne sera pas écrasée par tout ce qu'il y a dans l'assiette.» Sa spécialité? «Sans prétention, j'en ai beaucoup. Mais je suis reconnu pour la cuisson des poissons et des noix de Saint-Jacques. J'aime aussi le gibier.»

Derrière *Le Petit-Fils*, nom choisi car Sébastien Leroy a accroché dans la salle des tableaux de son grand-père, on trouve, outre le chef, ses deux associés Clarisse et Laurent Tournay, le second Jean-Yves Bassette qui l'accompagne depuis 18 ans, ainsi que deux stagiaires, Catherine et Adrien. «Ma compagne fait aussi partie de l'aventure», ajoute le chef.

Passé à l'heure d'hiver, le restaurant est ouvert le midi du mardi au samedi et le soir du jeudi au samedi. L'occasion a été prise par le cuistot pour s'occuper de la salle. S'il crée toujours les menus, il conseille et sert désormais les clients. «J'ai un retour positif des clients : ils sont contents de me voir. En plus, j'ai un meilleur

contrôle sur ce qu'il se passe au restaurant, car je vois ce qu'il se passe tant du côté de la salle qu'en cuisine», raconte-t-il. Et Sébastien Leroy de préciser qu'il ira encore en cuisine. «Après tout, je suis cuisinier.» ■

► 02 633 41 71, [www.lepetitfils.be](http://www.lepetitfils.be).

## VITE DIT

## Gastronome à 4 ans

Sébastien Leroy a chopé le virus de la gastronomie enfant. «Ma maman m'a toujours raconté qu'à 4 ans déjà je lui disais si les plats étaient assez assaisonnés ou non.» Rapidement passé sous contrat d'apprentissage, «pour être sur le terrain», Sébastien Leroy a notamment travaillé à La Salicorne à La Hulpe et à la Cuisine au Vert à Waterloo avant d'ouvrir son propre établissement en 2004. «À 33 ans, après avoir été chef pendant 5 ans, je me sentais prêt à me lancer.»

Q. C.