

LE RESTO DE LA SEMAINE

UNE CUISINE chaleureuse

➤ Après dix semaines de fermeture pour cause de travaux, le Petit-Fils a rouvert

« Lorsque l'on se balade dans la campagne du Brabant wallon, on finit parfois par tomber sur des surprises, installées dans le prestigieux site classé de l'abbaye d'Aywaters, à Laine, le Petit-Fils en fait incontestablement partie. Un établissement dont les plus férus partisans ont été privés durant près de dix semaines. D'abord pour permettre au très sympathique chef de prendre des congés bien mérités.

ENSUITE EN RAISON d'importants travaux au sein de la cuisine. *Tout ce que j'avais repris de Carlocasche, j'avais aussi hérité de la cuisine, confie Sébastien Leroy. Dix ans plus tard, celle-ci se faisait vieillotte. Il a donc fallu tout refaire, des murs aux carrelages en passant par les appareils (four, taquets de cuisson, ...). L'agencement a également été revu pour permettre*

une meilleure organisation qui facilite le travail.

La décoration intérieure a également été quelque peu rafraîchie. Sans grands bouleversements toutefois : les tons chocolat restent d'actualité offrant ainsi une atmosphère sobre tout en restant chaleureuse et conviviale tandis que les tableaux du peintre amateur

qu'était le grand-père de Sébastien Leroy égarent encore les murs. *"Un hommage à mon grand-père", confie le chef.*

LEQUEL PEUT désormais compter sur une toute nouvelle équipe pour l'accompagner : sa compagne et sa sœur Nathalie l'ont rejoint dans l'aventure tandis que le



« Sébastien Leroy s'est entouré d'une nouvelle équipe pour une qualité qui reste remarquable. »

La terrasse sera accessible durant tout l'été, par beau temps !

Waterlootois de 42 ans - d'origine française - est désormais secondé par Florian, qui a notamment fait ses armes à la Villa Lorraine. Le tout donne à l'établissement une certaine alchimie que les habitués apprécient.

D'autant plus que, côté cuisine, on reste dans des plats d'inspiration française d'une re-

marquable qualité, pour des prix très abordables : 22 € pour le lunch et le menu Bib Gourmand à 35€. N'hésitez pas à vous laisser guider via le menu surprise - le homard est à l'honneur actuellement ! - ou via le menu dégustation.

Le restaurant offre une très charmante terrasse qui sera accessible durant tout l'été, l'éta-

blissement ne prenant pas de congés de Thoreca durant ces deux mois estivaux. On serait bête de ne pas en profiter !

Y.N.

EN SAVOIR PLUS

Le Petit-Fils, Rue de l'Abbaye 13a à Laine. Tél : 01/633.41.71. Site web : www.lapetitfils.be