

CARTE SUR TABLE

LE ROANNAY

Jan Scheidtweiler s'attable au Roannay, à Francorchamps, où souffle un vent nouveau.



A DEUX PAS DU DU CIRCUIT DE SPA-FRANCORCHAMPS, LE ROANNAY RENAÎT DE SES CENDRES AVEC, À LA BARRE, LE JEUNE CHEF MATHIEU VANDE VELDE QUI A PARTICIPÉ À TOP CHEF EN FRANCE.

COMMENT RENDRE UNE ADRESSE quasi centenaire à nouveau attrayante? Les nouveaux propriétaires du mythique Le Roannay lui ont offert une rénovation complète. Le bâtiment, situé près du circuit de Spa-Francorchamps, affiche désormais un look si épuré qu'on est loin de deviner son âge. Seules les poutres en bois du haut plafond rappellent l'année 1926, quand la forge d'origine a été convertie en hôtel-restaurant.

L'entrepreneur Roger Gehlen et ses associés savent que la gastronomie attire la clientèle. Ils ont donc confié la nouvelle cuisine à David Martin, à qui le restaurant La Paix à Anderlecht doit ses deux étoiles. L'ambition du chef français est visible tant dans le décor que le menu: Le Roannay est ainsi devenu l'un des nouveaux restaurants les plus prestigieux de Wallonie.

Martin ne sera pas souvent sur place: il a donc confié les rênes à Mathieu Vande Velde qui exécute fidèlement ses idées. Malgré son jeune âge, 24 ans à peine, le chef a une solide expérience, qu'il doit au Comme chez Soi et à La Paix, où il a occupé le poste de second.

Un restaurant ambitieux est synonyme de prix élevés. Le menu le moins cher revient à 75 euros (3 services) et le plus cher, à 145 euros (6

services). Quelques préparations font référence à des plats emblématiques de Martin à La Paix. Parmi les dégustations, citons le célèbre chaud-froid crabe café et la mousse de jambon et mille oreilles, deux préparations classiques exécutées avec une grande précision.

Le soufflé de truite servi en entrée est une bombe de saveurs. Un plaisir gustatif intensifié par des œufs de truite, une crème d'huile fraîche et saline et de l'aneth. Une fois de plus, le duo Martin-Vande Velde illustre cet art difficile qu'est de créer un plat intense à visées gastronomiques avec des produits simples.

Comme cet autre plat où le lard confit est accompagné de moules et d'aligot de maïs, le tout relevé par un trait de salmorreta (une sauce espagnole à base de tomates), ail et paprika: une assiette parfaite pour réchauffer une froide journée d'automne.

Le plat principal illustre le grand talent dont fait preuve le chef en matière de cuisson des viandes. Le veau poché dans du beurre fondu est aussi détendu qu'un yogi après une longue séance de méditation transcendante. Le jus de veau corsé est judicieusement accompagné de cèleri-rave et d'un oignon farci de veau. Verdict? Le Roannay est une réelle réussite. ♦

Le duo de La Paix maîtrise l'art de créer un plat intense avec des produits simples.

ADRESSE

RUE DE SPA 155
FRANCORCHAMPS
FERMÉ LE LUNDI ET LE MARDI
TÉL. 087/27.53.11
WWW.ROANNAY.BE

ADDITION

328 EUROS POUR DEUX
COUVERTS.

SOMMELIER

CARTE DES VINS AVEC DES NOMS FAMILIERS, SURTOUT FRANÇAIS (TRÉVALLON, JEAN LOUIS CHAVE). LES ACCORDS MÉTS-VINS SONT PLUS OSÉS (PORTUGAL, CORSE, BELGIQUE): 10 EUROS LE VERRE.

DÉCIBELS

AVEC SES TABLES TRÈS ESPACÉES, LE ROANNAY EST UN RESTAURANT SPACIEUX, MAIS QUI MANQUE UN PEU DE CONVIVIALITÉ. L'AMBIANCE ÉTAIT TRÈS CALME, AVEC UNE MOYENNE DE 66 DB.

ON Y RETOURNE?

AVEC SES PLATS SENSATIONNELS ET SON AMBITION AFFICHÉE, C'EST L'UN DES MEILLEURS NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS DE WALLONIE EN 2022. J'Y RETOURNERAI CERTAINEMENT.