

GASTRONOMIE & TERROIR SUIVEZ LE GUY



Au menu

ÉDITO GUY LEMAIRE

Récemment, dans un restaurant de qualité, je m'étonnais de ne pas lire ces jolies phrases (pas toujours compréhensibles) qui détaillent les plats du menu.

Ici seuls les ingrédients étaient énoncés comme dans un puzzle à reconstituer : « pigeon royal, truffes, chou-fleur » ou encore « noix de Saint-Jacques, salisifs, vin jaune, pourpier ». Pas de littérature qui fait saliver, juste l'essentiel. Cette tradition du menu (l'ensemble des plats qui constituent un repas) remonte au 13^e siècle (en Chine).

Chez nous, c'est bien plus tard, au 18^e, que le menu (du latin « minutus », petit, amoindri) fait son apparition. À l'origine il était destiné aux cuisiniers pour suivre l'ordre des plats (beaucoup plus nombreux à l'époque) et non aux convives.

Avec la création des restaurants, après la Révolution, le menu, par extension de sens, désigne le support papier qui reprend les plats dans l'ordre où ils sont servis. C'est aussi une conséquence du service à la russe (les plats sont servis par portion) qui supplante le service à la française (les convives se servaient dans le plat qui leur était présenté). Depuis les mises en bouche jusqu'aux boute-hors (qui suivent les desserts). En passant par les relevés (qui succèdent aux hors-d'œuvre) et les entremets. Autant de noms dont nous avons quasiment oublié la signification en même temps que l'usage. ●

LE ROANNAY – FRANCORCHAMPS

L'excellence



© Le Roannay



© Le Roannay



© Le Roannay

Le petit ruisseau affluent de l'Ambève a donné son nom à l'établissement quasi centenaire (1926) qui a réjoui pendant des dizaines d'années une clientèle bourgeoise et les as du volant du circuit de Francorchamps voisin. La famille Aubinet a cédé les commandes à l'homme d'affaires Roger Gehlen (déjà propriétaire de l'étoilé « Toma » à Liège). Quelques mois de travaux et 8 millions d'investissement plus tard, le Roannay nouveau est apparu à l'été dernier. Héliport, centre de

bien-être, 16 chambres luxueuses, une brasserie « lounge » et un restaurant dont les ambitions culinaires sont bien affirmées.

La carte a été confiée au chef doublement étoilé David Martin et est exécutée par le tout jeune Mathieu Vande Velde qui, après l'école hôtelière de Namur, a appris le métier au « Comme chez soi » et à « La paix », avec un passage médiatique par Top Chef. Le cadre, qui borde une cuisine entièrement paysagère, est épuré, lumineux,

confortable et chaleureux, qui s'appuie sur des matériaux nobles. La cuisine est à son image : sobre, dépouillée de fioritures, qui va à l'essentiel et magnifie des produits qui tiennent la vedette dans des compositions minimalistes et très contemporaines. La justesse est de rigueur du début à la fin, depuis le trio de mises en bouche jusqu'aux mignardises qui révelent le talent d'Isabelle, une pâtissière mieux que douée. Quelques touches asiatiques, dont un étonnant pain au mi-

so, font voyager et délivrent des saveurs qui n'agressent pas, toujours arrondies comme dans ce maquereau (huître et navet) qui conserve une pointe d'iode et d'acidité. Chaque plat est une découverte et une véritable création, toujours dans la nuance. Le service efficace et discret a des allures pédagogiques bienvenues. La sommière a la chance de se reposer sur une cave d'exception dont elle propose des sélections réellement originales en vin au verre, comme un Müller-Thurgau limbourgeois (de Heers) ou un Yarden Chardonnay du plateau du Golan (Israël). Le Roannay, qui n'a pas fini de faire parler de lui, met en évidence produits et producteurs régionaux. À l'exception de l'eau en bouteille (italienne) alors que Spa est à une encablure.

Ce sera le seul bémol à une découverte qui situe d'emblée l'établissement dans le petit peloton de tête des tables de la province de Liège. Prix en rapport... ●

« CUPIDON »

Le LièGin de la Saint-Valentin

Combien y a-t-il de Gins en Belgique ? 250 peut-être. Certaines productions sont anecdotiques. Ce n'est pas le cas de LièGin qui ne cesse de grandir depuis sa création en 2016 jusqu'à produire aujourd'hui une centaine de milliers de flacons chaque année. Production bio qui s'appuie sur le savoir-faire de la plus ancienne distillerie du pays. Cinq Gins constituent l'essentiel de la gamme, conditionnée dans de très élégantes bouteilles de 50cl (avis aux collectionneurs !). Puissance, élégance, parfums de fruits sont au rendez-vous : mûres et myrtilles pour le LièGin Original, fraises, menthe et basilic dans le Summer, bonbons à la violette dans le Violet, cho-

colat de Madagascar et du Guatemala dans le LièGin Intense, touches créoles dans le Jungle. Avec des éditions limitées dont ce « Cupidon » qui s'impose tout naturellement en période de Saint-Valentin. Baies de genévrier, framboise, citron et pelure d'orange éclatent dans leurs nuances en bouche, rafraîchies par le tonic.

Un produit exclusif et haut de gamme. LièGin propose encore un « Lord Barbès », puissant et floral et distribue la collection flamande de « Sir Chill ». ●



à noter

Chez les bons cavistes, épicerie fines.
Au 18 rue de l'Abbaye,
4052-Beaufays.

à noter ROANNAY, hôtel-restaurant, 155 Rue de Spa, 4970-Francorchamps. 0871 27.53.11. Brasserie 7/7. Restaurant gastronomique du mercredi soir au dimanche soir. Menus à 75,105 et 145€ (de 3 à 6 services). Vins au verre : 10€. Deux autres hôtels dans le groupe : « Le Petit Roannay », au cœur de Stavelot et « My-Hotel » à Malmedy.