

Une étoile et le titre de Jeune chef 2023 pour Mathieu Vande Velde du Roannay

Le guide Michelin 2023 a décerné ses récompenses ce lundi. Le Roannay, à Francorchamps, a obtenu sa 1^{re} étoile. Son chef, Mathieu Vande Velde, a quant à lui été sacré Jeune chef de l'année. « Incroyable », confie-t-il.

STAVELOT

Toujours très attendue, la cérémonie du fameux guide Michelin a, ce lundi, doublement mis à l'honneur le restaurant Le Roannay, à Francorchamps. Ouvert depuis fin août (après une rénovation totale des lieux et une fermeture de deux ans), l'établissement vient en effet d'obtenir sa première étoile. Et cerise sur le gâteau : son chef, Mathieu Vande Velde, s'est vu attribuer le titre de Jeune chef de l'année 2023. Une véritable consécration pour le jeune homme de tout juste 24 ans et son équipe.

« Ce pour quoi on travaille, c'est avant tout pour satisfaire les clients qui viennent tous les jours au Roannay, qu'ils repartent heureux en ayant passé un moment magnifique, explique celui-ci. Cette étoile qui tombe ici amène de la concrétisation au projet, une certaine récompense et une certaine mise en avant de notre travail et de l'implication de tous les cuisiniers. »

Le fait d'être sacré à titre personnel est également une belle surprise pour Mathieu Vande Velde. « C'est vraiment la folie. Il y a ces deux prix qui arrivent. Puis, il y a le moment



Mathieu Vande Velde dédie toutes ces récompenses à l'équipe de l'hôtel-restaurant Le Roannay.

où on est seul sur la scène et où pense à tous les gens qui travaillent et qui font du Roannay ce qu'il est. Ce sont eux qui font que cette étoile brille aujourd'hui au-dessus de nous et qu'elle brillera encore longtemps », estime-t-il.

Dans leur commentaire, les inspecteurs du guide Michelin ont particulièrement apprécié sa maîtrise des techniques et des associations, ainsi que son « état d'esprit

très mature ». Ils ont notamment « adoré » la préparation du pigeon royal d'Anjou au chou-fleur et truffes. « C'est un plat qui traduit bien ce qu'on fait, avec un visuel épuré, des sauces qui sont très pertinentes et une cuisson du pigeon qui se fait au feu de bois. »

Ces distinctions vont-elles ajouter davantage de pression dans les cuisines du Roannay ? « Je ne pense pas. Il y a un niveau de pression que l'on

se met nous-mêmes et c'est là-dessus qu'on se base. On n'avait pas la pression, avant, de se dire "Allez, on se bat pour gagner une étoile" et on ne l'aura pas maintenant pour la garder. Nous, c'est pour les clients que l'on se bat », assure Mathieu Vande Velde.

Celui-ci a évidemment une pensée pour son mentor, le chef David Martin (doublement étoilé pour son restaurant La Paix, à Anderlecht).

« Il était là. Je l'ai embrassé avant de monter sur scène. C'est incroyable et c'est grâce à lui que ce genre de chose arrive. Je pense aussi aux investisseurs de ce projet, Monsieur Gehlen et Monsieur Bosquin, qui sont derrière tout ça et sans qui le Roannay ne serait pas là », conclut-il. Notons que le groupe Gehlen possède également un autre étoilé : le restaurant ¡Toma! à Liège.

JULIE WOLFF



Pour rappel, l'établissement, complètement transformé, a rouvert ses portes à la fin de l'été 2022.

LE PALMARÈS DU GUIDE MICHELIN 2023 EN RÉGION VERVIÉTOISE

ILS ONT UNE ÉTOILE

- Le Roannay, à Francorchamps (Stavelot)
- Le Pré des Oréades, à Spa
- Le Zur Post, à Saint-Vith
- Le Quadras, à Saint-Vith

ILS ONT UN BIB GOURMAND

- Au Dos de la Cuillère, à Verviers
- Le Coin des Saveurs, à Heusy (Verviers)

- La Chapellerie, à Petit-Rechain (Verviers)
- L'Épicurien, à Herve
- Les Fines Gueules, à Charneux (Herve)
- L'Artichoc, à Eupen
- Le Grand Maur, à Spa

IL DISPARAÎT DE LA SUGGESTION DU BIB GOURMAND

- Table Rase, à Theux (qui avait fait son entrée en 2022).