Mathieu Vande Velde, du Roannay,

STAVELOT Francorchamps

Le guide Gault & Millau a désigné Mathieu Vande Velde jeune chef de l'année pour la Wallonie ce lundi. Interview du patron du Roannay, à Stavelot, qui n'a pas sa langue en poche.



ÉDA LABEYE PHILIPPE

Mathieu Vande Velde aime travailler des produits originaux, qu'on trouve peu dans nos assiettes.

Cette une belle reconnaissance que Mathieu Vande Velde vient de recevoir de la part du Gault & Millau. L'édition Belux 2027 du guide gastronomique vient de décerner le prix de jeune chef de l'année pour la Wallonie à Mathieu Vande Velde, lors d'une cérémonie qui s'est déroulée ce lundi 9 novembre 2026 à Brussels Expo.

On avait redécouvert son restaurant, le Roannay, il y a quelques semaines. Et la cuisine de l'Anderlechtois de 28 ans, installé près du circuit de Francorchamps, nous avait tout simplement bluffée. On y avait par exemple dégusté une étonnante entrée, associant tomate et mousse de café. Un plat très équilibré, qui révélait la grande créativité et la précision du jeune chef.

Il aime se démarquer de la gastronomie traditionnelle

À l'issue de la cérémonie de ce lundi, il nous confiait être d'abord très heureux pour son équipe, présente à ses côtés à Brussels Expo. *« Sans eux, je ne pourrais pas être là où j'en suis. C'est une année où l'on s'est beaucoup remis en question. On a plein de projets pour 2027. Ce sera un super coup de pouce pour nous aider à avancer »*, se réjouit le chef, qui conserve par ailleurs son (un peu chiche) 15,5/20 dans le guide jaune.

Mathieu Vande Velde veut clairement se démarquer de ce qui se fait habituellement sur la scène gastronomique du pays, en particulier en Wallonie. *« Je veux faire une cuisine encore plus personnelle, que j'ai envie de manger, et proposer des produits nouveaux. On va travailler l'ormeau sur la prochaine carte. Là, on travaille l'oursin avec un maigre maturé deux semaines. À Igor, mon fournisseur de poissons, je demande une seule chose : qu'il me parle des produits que personne ne prend… C'est comme ça qu'on a mis à notre carte des murex ou des pouces-pieds. On va plus loin dans l'esprit marin. Tandis que pour le gibier, on n'a plus envie de le proposer en sauce, comme ça se faisait avant. Cette année, on est parti sur l'idée de faire une biche à la grenobloise, avec un condiment câpre et citron plus frais. »*

« L'équipe avait très peur de la réaction des clients »

Un pari risqué, alors que le cuistot n'est pas installé dans la capitale, mais qui semble faire mouche. *« J'en avais marre des noms : amuse-bouche, mises en bouche… Alors j'ai eu l'idée de servir trois coquillages et de les appeler "patience iodée". L'équipe avait très peur de la réaction des clients, mais les gens adorent. Je trouve que c'est notre rôle, en tant que chef étoilé, de faire découvrir de nouvelles choses à nos clients. »*

Mathieu Vande Velde a d'ailleurs servi une huître lors du dîner de gala Gault & Millau d'hier soir. *« Je vais travailler une huître Baby Kiss bretonne. Une huître toute petite, comme un bonbon, avec de la livèche et un siphon de gin belge Bocage »*, révélait-il.

Il a eu son étoile à 24 ans à peine

Mathieu Vande Velde avait déjà reçu le prix de jeune chef de l'année du guide Michelin Belux en 2023. De quoi lui donner des airs d'éternel « jeune chef »…

« J'ai commencé ma carrière très tôt. J'ai reçu mon étoile à 24 ans, j'en ai 28. Je suis content de rester dans cette catégorie "jeune". Cela fait toujours parler de nous et, comme je l'expliquais à l'équipe, le vrai but dans une vie, ce n'est pas de gagner tous les championnats en une année, mais plutôt d'en gagner un tous les deux ans », insiste Mathieu Van de Velde, qui tient également à souligner l'importance de son mentor, David Martin, qui l'a formé à La Paix** à Anderlecht (aujourd'hui dans l'hôtel Corinthia, à Bruxelles).

« À chaque prix gagné, j'ai une pensée pour lui. C'est grâce à lui que j'ai cette vision très personnelle de la cuisine, que j'ose sans doute aller à l'encontre de ce qui est attendu. Il m'a aussi appris à proposer une cuisine plus pure, plus directe. Quand on créait des plats, il disait toujours : "Demandez-vous ce que vous devez enlever et pas ce que vous rajouteriez." C'est aussi chez lui que j'ai découvert des produits de la mer exceptionnels », se souvient le chef du Roannay.

Il a participé à « Top Chef » et est juré de « La Meilleure friterie »

C'est en participant à l'émission « Top Chef » de M6, diffusée sur RTL TVI, que Mathieu Vande Velde a fait ses premiers pas à la télévision en 2022. En faisant partie du jury de la « Meilleure friterie » depuis deux ans, toujours sur RTL, il est devenu très populaire. *« Ma clientèle du mercredi, c'est vraiment celle qui regarde la télé. Elle va venir découvrir ma cuisine avec un menu découverte à 59 €. C'est une clientèle qui, habituellement, ne mettrait pas un pied dans un restaurant étoilé. Ils veulent voir ma tête, c'est important que je sois là. Bien souvent, c'est un premier point d'accroche pour découvrir plus amplement notre univers. La gastronomie change. On a des chefs comme Arnaud Donckele* (trois étoiles) *à Paris, mais aussi comme Gordon Ramsay* (NDLR : trois étoiles à Londres connu pour ses émissions de télévision). *Exister publiquement, c'est aussi important pour remplir un restaurant »*, analyse Mathieu Vande Velde.

Qui va se lancer dans une autre aventure télévisuelle sur la même chaîne. *« On est en train de bosser sur une émission pour 2027. Je visiterai 11 pays et, à chaque fois, on ramènera une spécialité de là-bas, que l'on cuisinera lors d'un événement. On va en faire une sur la Norvège et les king crabs »*, dévoile le chef aventureux.

Et lorsqu'on lui demande comment il se voit dans dix ans, Vande Velde répond du tac au tac : *« Toujours chef! Parce que moi, je kiffe. J'ai réussi à avoir une bonne équipe, jeune et motivée, qui comprend où je veux aller. On fait un peu un doigt d'honneur à tous ces gens qui disent que la nouvelle génération n'a pas envie de bosser. Aujourd'hui, on peut remplir une cuisine et une salle avec des jeunes serveurs et des cuisiniers. Et ça, j'en suis fier! »*

LAURA CENTRELLA

WWW.LAVENIR.NET
Scannez le code pour découvrir notre dossier

élu jeune chef Gault&Millau 2027



Quatre nouveaux restaurants lauréats dans la région verviétoise

Quatre adresses situées à Saint-Vith, Plombières, Spa et Malmedy viennent d'entrer au Gault&Millau pour la première fois.

Lors de chaque édition du guide Gault&Millau, des petits nouveaux font leur entrée dans le classement. Cette année a été généreuse avec l'arrondissement verviétois avec quatre nouvelles adresses au compteur. La mieux notée, avec une cote de 13,5 est le restaurant Cuvée, situé à Saint-Vith. Porté par le couple David et Christine, Cuvée dispose de 22 places assises et travaille avec des producteurs locaux. Vient ensuite Amer, un établissement situé à Malmedy qui a décroché une note de 13. Parmi les plats phares d'Amer se trouvent le tartare de gambas, bisque et citron confit ou encore un canard fumé, betterave et châtaigne. L'Appart Culinaire à Gemmenich (Plombières) a aussi décroché une note de 13. L'adresse plombimontoise de Gregory Willems et Silvan Brandt propose des plats gastronomiques raffinés dans un restaurant-appartement intimiste. Ex-aequo avec les deux adresses précédentes, Le Linéa, à Spa, a ouvert ses portes en 2021 dans la Villa les Érables. Frederic et Sandra Scavone y proposent de la cuisine italienne mêlant tradition et modernité. C.R.

Le classement des restos de l'arrondissement de Verviers

Au guide Gault&Millau 2027

Restaurant	Localité	Note	Progression
Le Roannay	Francorchamps (Stavelot)	15,5	=
Quadras	Saint-Vith	15,5	=
Lafarques	Pepinster	15	En baisse (-0,5)
Zur Post	Saint-Vith	15	En baisse (-0,5)
Au Clair Obscur	Verviers	14	En hausse (+0,5)
Cyrano	Waimes	14	=
L'O de Source	Sart-Lez-Spa (Jalhay)	14	=
Antoine	Eupen	13,5	En baisse (-0,5)
Aux Étangs	Battice (Herve)	13,5	=
Couleur Rouge	Eupen	13,5	=
Cuvée	Saint-Vith	13,5	Nouveau
La Chapellerie	Petit-Rechain (Verviers)	13,5	=
Le Pré des Oréades	Spa	13,5	En hausse (+0,5)
Les Fines Gueules	Charneux (Herve)	13,5	=
Manoir de Lébioles	Creppe (Spa)	13,5	=
Table Rase	Jehanster (Theux)	13,5	=
Amer	Malmedy	13	Nouveau
Appart Culinaire	Gemmenich (Plombières)	13	Nouveau
Au Dos de la Cuillère	Verviers	13	=
Bütgenbacher Hof	Bütgenbach	13	=
L'Epicurien	Herve	13	En baisse (-0,5)
La Cour de la Reine	Spa	13	En baisse (-0,5)
Le Chalet du Parc	Spa	13	=
Le Chat Volant	Verviers	13	=
Le Coin des Saveurs	Verviers	13	=
Linéa	Spa	13	Nouveau
Hôtel du Moulin	Ligneuville (Malmedy)	12,5	=
L'Art de Vivre	Spa	12,5	=
La Bergerie	Andrimont (Dison)	12,5	En baisse (-0,5)
La Croustade	Heusy (Verviers)	12,5	=
Le Bacchus	Spa	12,5	=
Le Grand Maur	Spa	12,5	=
Le Jardin	Burg-Reuland	12,5	=
Le Val d'Amblève	Stavelot	12,5	=
Murmure	Verviers	12,5	=
Pip - Magraff	Saint-Vith	12,5	En hausse (+0,5)
Un Air de Famille	Theux	12,5	En hausse (+0,5)
Casino	Eynatten (Raeren)	12	=
Chez Gerty	Waimes	12	=

La province de Liège bien représentée, avec 113 restaurants

Gault&Millau a classé 113 restaurants en province de Liège. Outre les 39 établissements listés dans le tableau ci-contre, d'autres temples de la gastronomie se situent peut-être à votre porte. Ouvert depuis septembre 2024 dans le village de Forêt, dans la commune de Trooz, le restaurant Lila entre pour la première fois dans le célèbre guide, avec une note de 12,5. Du côté de Tinlot, la Maison des Nuages (13,5) entre également dans la danse. Trois restaurants situés à Liège font aussi leur entrée dans le guide : Origines (12), Trilogie (13) et Jambon Violon (13). Du côté de la région de Huy-Waremme, il y a Le Sorgho Rouge (12), à Huy, et Harmonie (12), à Hannut. Avec 14,5 points, l'OM à Embourg est le nouveau venu le mieux classé. En tout, ce sont 12 nouvelles adresses de la province qui se sont ajoutées au guide cette année.

Les trois premières places provinciales ont été décrochées par : Arabelle Merlan (18), à Marchin ; Le Coq au Champs (17,5) à Tinlot ; et Toma (17) à Liège. Le chef à la tête de ce dernier restaurant est Thomas Troupin, qui était à la tête du restaurant La Menuiserie à Champagne (Waimes). Il avait d'ailleurs gagné le titre de « Jeune Chef de l'Année » lors de l'édition 2017 du Gault&Millau et avait reçu une étoile au Michelin en 2022. C.R.