

L'essentiel

Le retour d'un «3 étoiles» à Bruxelles, ce n'est pas pour tout de suite

LE RÉSUMÉ

PATRICK FIÉVEZ

La province du Hainaut est la star francophone de la nouvelle édition du Michelin 2016 Belgique/Luxembourg, le restaurant «d'Eugénie à Emilie» (Baudour) accédant à la deuxième étoile.

A Bruxelles, Alexandre Dioniso double aussi la mise pour «La Villa in the Sky».

On attendait, on espérait – enfin – le retour d'un trois étoiles à Bruxelles, capitale de l'Europe. En vain. Un hasard? Aucun des deux étoiles bruxellois n'était présent à Gand pour la présentation du nouveau millésime de l'édition belgo-luxembourgeoise du Michelin. Absence donc d'Yves Mattagne («Sea Grill»), Christophe Hardiquet («Bon Bon»), Lionel Rigolet («Comme Chez Soi»), Pascal De Valkeneer («Le Chalet de la Forêt»). Un hasard, vraiment...? Par contre, la bonne nouvelle nous vient de Wallonie et plus précisément de la province du Hainaut, la plus nouvellement étoilée de la partie francophone du pays. Eric Fernez («d'Eugénie à Emilie», à Baudour) était ému lorsqu'il apprit que son restaurant accédait à la deuxième étoile. Tout comme Luc Broutard, déjà gratifié d'un «Bib gourmand» (un menu ne dépassant pas les 37 euros) pour sa «Table du Boucher», qui décroche une étoile pour le «Comptoir de Marie». Et encore «Le Pilori» (Ecaussinnes-Lalaing) qui – enfin! – est récompensé d'une étoile. Toujours en Wallonie, Philippe Fauchet (du restaurant homonyme, à Saint-Georges-sur-Meuse), grand amateur des produits



Eric Fernez («d'Eugénie à Emilie», à Baudour), heureux que son restaurant décroche sa deuxième étoile. © BELGA

du potager, enlève aussi une étoile.

Le moléculaire est mort!

Et si donc, aucun nouveau trois étoiles ne brillera dans le firmament belge (et aussi luxembourgeois), Michelin a été particulièrement généreux cette année. Nick Bril en son «The Jane» anversois et mono-étoilé l'an dernier (un peu après son ouverture), est distingué d'un deuxième macaron. Toujours en Flandre, la province d'Anvers accueille deux nouveaux «une étoile»: «d'Essens» (à 's Gravenwezel) et «Bistro du Nord» (Anvers). A Bruxelles, Alexandre Dioniso double aussi la mise pour «La Villa in the Sky». Deux étoiles donc. Et son ancien restaurant toujours à l'enseigne de son prénom, obtient une première étoile. Dans ce restaurant, deux femmes suggèrent une cuisine élégante qui fait l'unanimité. A Overijse, Alain Bianchin (ex-chef de «La Villa Lorraine») accueille une étoile dans son restaurant. Et ce n'est que justice. Tout comme Danny Vanderhoven, à Maasmechelen.

Et nos voisins luxembourgeois bénéficient de deux nouveaux une étoile. Renato Favaro (Esch-sur-Alzette), qui l'avait perdue et donc la récupère. Et aussi Pierrick Guillou, qui dans son «Guillou Campagne» propose une savoureuse cuisine classique. Le moléculaire est mort!

WERNER LOENS

«BEAUCOUP DE JEUNES CHEFS DEVRAIENT PENSER À LA CUISINE CLASSIQUE»

Werner Loens est le directeur du Michelin Belgique/Luxembourg. Lors de la présentation du guide, il n'est pas dans la salle, se réfugiant dans un local situé à l'étage de «Flanders Expo», où se déroule traditionnellement sa sortie. Nous l'avons rencontré. Alors, pourquoi pas de nouveaux trois étoiles? «Les inspecteurs, nationaux et aussi internationaux, doivent réunir l'unanimité pour cette attribution. Ce ne fut pas le cas», répond-il.

Par contre, la Wallonie et plus précisément le Hainaut ont été gâtés cette année... «Oui et, avec elle, aussi la cuisine classique. Eric Fernez en est un très bel exemple. En plus, il dégage l'amour de faire plaisir. Beaucoup de jeunes chefs devraient y songer... D'autres restaurants wallons nouvellement étoilés, comme Philippe Fauchet et Le Pilori, sont, pour moi, des valeurs sûres. Ce sont des restaurants qui vont durer qualitativement dans le temps.» P.F.

Aucun nouveau trois étoiles ne brillera dans le firmament belge.