

# UN CAFÉ ET L'ADDITION



Depuis juin 2017, c'est Pascal Marcin qui a pris les commandes des cuisines. Et cela se goûte ! © ALEXANDRE LAURENT

## LOUNGEATUDE : POUR SE SENTIR COMME CHEZ SOI

**Loungeatude**  
Scavée du Biéreau (derrière la Ferme du Biéreau)  
1348 Louvain-la-Neuve  
Tél. : 010/45.64.62  
[www.loungeatude.be](http://www.loungeatude.be)

Sur les hauteurs de Louvain-la-Neuve, ce restaurant allie gastronomie et accueil chaleureux.

Louvain-la-Neuve, ville estudiantine, n'est pas forcément (re) connue pour ses adresses gastronomiques. Mais il faut s'aventurer légèrement en dehors des ruelles où les snacks pullulent pour découvrir l'adresse phare : le Loungeatude. Depuis 11 ans, le propriétaire Paul van Havere a misé sur un concept qui veut allier plaisir du lieu et plaisir des goûts. Derrière la Ferme du Biéreau, l'établissement donne rapidement l'envie de se mettre à l'aise. Premier contact : le sourire et la chaleur de Bruno Gosset. Outre la responsabilité d'une cave où il dénêche chez les petits producteurs quelques perles, il jongle avec les salles. Le salon dans un premier temps où l'ambiance est cosy, feutrée avec un piano et un feu ouvert. De quoi siroter l'apéro avant d'être invité à passer à table dans ce qu'on appelle ici la salle à man-

ger et non le restaurant. Ambiance tout aussi agréable avec des tables espacées qui permettent l'intimité, un feu pour réchauffer (encore un peu) l'atmosphère et surtout (car c'est le plus important) des assiettes qui rient. Depuis juin 2017, c'est Pascal Marcin qui a pris les commandes des cuisines et cela se voit ou plutôt cela se goûte. Il peut désormais mettre à profit dans sa carte personnelle toutes les expériences qu'il a acquises au fil de ses aventures culinaires dans de belles adresses (Sea Grill à Bruxelles, Nico à Londres ou encore chez Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris à Monaco). Les plats sont travaillés avec finesse et élégance mais surtout en mettant en avant le goût des produits. Des produits qu'il va piocher dans la région pour conserver au maximum le goût du terroir. Lors de notre passage, nous avons eu

droit à de délicats dés de coq des prés grillés avec anchois, ananas et cheddar suivis d'un turbo en écaille de bœuf, espuma à l'huile d'olive, jambon d'Ardenne et chou rave. C'est visiblement une des subtilités de sa cuisine. À l'énoncé du plat, vous tiquez sur la relation entre les ingrédients, certains peuvent paraître éloignés mais, dans l'assiette, ils se retrouvent harmonieusement. Le dessert version chocolatée terminait en beauté un bon moment. D'autant que Bruno a glissé quelques verres de vin de haut vol dont un Argentin totalement étonnant.

Pour les clients pressés, le restaurant propose (midi et soir) une étonnante formule 3 services appelé menu chrono gourmand. Une heure pas une minute de plus. En été, une belle terrasse ombragée vous permet de profiter de la verdure. En sous-sol, un espace pouvant accueillir 200 personnes est disponible pour des séminaires, des after works et des soirées privées.

■ JEAN-MARC GHÉRAILLE

ÉCHOS  
ÉCHOS  
ÉCHOS

### CULINARIA 2017 : LE RENDEZ-VOUS DE TOUS LES CHEFS

Les chefs au cœur de Culinaria version 2017, c'est un véritable retour aux sources.

Le rendez-vous des gastronomes aura lieu **du 18 au 22 octobre**.

Les visiteurs vont être choyés. Après un cocktail Hendrick's, les gourmands auront l'occasion de profiter d'un des trois menus concoctés par les chefs présents dans leur cuisine ouverte. Cinq services (4 plats et un dessert) mais aussi une assiette de fromages (suisses), une Leffe et un café. Le dimanche et c'est une nouveauté : le brunch des chefs.

Ils vous donnent rendez-vous pour manger un bout mais aussi pour discuter de leur passion. Seront entre autres présents : Giovanni Bruno (Senza Nome), Martin Volkaerts (L'Amandier), David Martin (La Paix), Pascal Devalkeneer (Le chalet de la forêt), Lionel Rigolet (Comme chez soi), Yves Mattagne (Sea Grill), Eric et Tristan Martin (Lemonnier), Christophe Pauly (Le coq aux champs), et bien d'autres. Ce sera aussi l'occasion de la finale du concours international San Pellegrino Young Chef 2018 qui sera élu par un jury de pros dont Peter Goossens son président.

(Culinaria du 18 au 22 octobre Site Key West : Digue du Canal, 8 à 1070 Bruxelles – [www.culinaria.brussels](http://www.culinaria.brussels))