



LOUNGEATUDE

En bordure de Cité universitaire et à deux pas du Théâtre Jean Vilar de Louvain-La-Neuve, c'est en 2005 que [PAUL VAN HAVERE](#) créait cette enseigne singulière. Un véritable concept d'espace plaisir-loisir dédié à tous nos sens et à travers lequel les termes «convivialité» et «culture» prennent tout leur sens. Et pour cause, à Loungeatude, suivant l'idée du concepteur des lieux, on se trouve tout à la fois dans un restaurant à la joyeuse décoration contemporaine, dans un salon confortable à l'atmosphère des plus hospitalières avec ses confortables divans, feu ouvert et même piano à queue ou encore dans l'espace multifonctionnel BAB'L (Business-After Business Lounge), tantôt galerie d'art, tantôt salle polyvalente où fêtes et cocktails, team building ou rencontres littéraires sont fréquemment organisés. Le programme est donc vaste pour cette enseigne attachante qui, en cette fin 2015, célèbre sa première décennie d'existence. Ainsi, côté cuisine, c'est à [PIERRE PARMENTIER](#) – ancien de l'École Hôtelière de Namur, que nous avons connu au restaurant «Les Copains d'Abord» - qu'a été confiée une carte variée dans laquelle chaque gourmet attablé au restaurant ou installé confortablement au salon, trouvera son bonheur. Car ici aussi, c'est comme à la maison: on s'installe là où on se sent le mieux. Normal tout y est pensé pour prendre le temps de se poser, de se détendre et d'oublier l'agitation urbaine stressante. Alors que [PIERRE PARMENTIER](#) prenait les

commandes du fourneau de Loungeatude en 2009, il a été rejoint depuis quelques semaines par le chef-traiteur également pâtissier-chocolatier [DAVID LEDENT](#). Un second lui aussi passé par de belles maisons de bouche (Jacques et Dimitri Marit, Moulin Hideux, Le D'Arville). Il y a deux ans, alors qu'il était traiteur, [DAVID LEDENT](#) créait une praline appelée «Thorembaisienne» qui lui valut le prix de la Meilleure Praline du Brabant Wallon. Enfin, à défaut d'avoir goûté ce délice chocolaté, nous avons pu notamment tester, avec de très jolis crus servis au verre (sélectionnés par l'efficace sommelier, Bruno Gosset), des sashimis de thon (label «Friends of the Sea») et de saumon, très frais et parfaitement réalisés; de belles croquettes de crevettes grises artisanales; une généreuse tagliata de bœuf irlandais avec salade rucola. Difficile de choisir ces plats car pas mal d'autres nous faisaient tout autant de l'œil tels, le canard laqué aux figues et champignons, le foie gras avec muffins aux spéculoos ou encore la jambonnette de volaille aux scampis, crème de coco et risotto exotique. Un mystère qu'il nous faudra bien vite venir éclaircir dans cet endroit qui nous aura autant séduit par la variété de sa carte voyageuse que, lors d'une visite estivale, par sa belle grande terrasse sur laquelle nous avons déjeuné il y a quelques années déjà. Cette saison, ce sera assurément autour du feu de bois que nous nous y retrouverons pour fêter les dix ans de cet attachant Loungeatude.

8,5/10

SYMPA	CUISINE	8,5/10
	ACCUEIL	9,0/10
	DÉCOR	8,0/10

Place Polyvalente - 1348 Louvain-La-Neuve – T. 010/45 64 62
www.loungeatude.be
 Fermé samedi midi et dimanche