

Vivre à table

«Holywan» à Ohain
ou l'excellence du 19^e trou

Un jeu de mots ne suffit pas pour faire le succès d'un établissement. Encore faut-il trouver une bonne formule. Et, ici, c'est le cas.



Bernard Devillers (à gauche) et Eric Slezziak, le père du golfeur géant.

Un apéro-bar à Ohain? Faut oser l'aventure dans cette perle du Brabant wallon où, depuis quelques années, les restaurants poussent comme des champignons. Dernières enseignes en date: la bonne brasserie asiatique Naty Chang (sur la place communale) et le Bacchus (sur la route de Genval). Lesquels se mettent en concurrence avec les institutions qui, au fil des ans, ont fleuri dans un large périmètre. Naguère – il y a déjà une bonne vingtaine d'années, lorsque ce paysage gourmand était nettement plus restreint – c'est au

Comment ne pas succomber à une poêlée de pommes de terre au gros sel?

Messenger de Bruxelles que se pressaient autochtones et Bruxellois en goguettes pour s'en mettre plein derrière la cravate avec les grillades et les homards du célèbre Willy, le seigneur de l'endroit. Et patron de ce lieu stratégique, alors point de ralliement des automobilistes lorsque GPS et GSM n'étaient encore que des initiales sans signification particulière.

Au professionnalisme de Willy a succédé l'amateurisme. Même celui d'un écailler aux coquilles vides! Et le Messenger n'était plus porteur de messages désespérés et désespérants. Jusque'en ce début du mois d'août où, la vieille baraque ayant fait peau neuve, la belle clientèle pousse à nouveau la porte. Pour se retrouver dans un endroit cosy et cossu exploité par un jeune loup débordant d'imagination: Bernard Devillers. Lequel, à 46 prin-

temps, poursuit non pas son petit bonhomme de chemin, mais collectionne les succès. Situé à seulement 500 mètres du golf de Waterloo, «Holywan» ne se contente évidemment pas d'une clientèle à part au-dessus du par (nous, aussi, sommes capables de commettre un affreux calembour). Cible visée: les 25-60 ans. Le concept a été parfaitement étudié: d'un côté, un bar très design où l'on peut aussi bien taper la carte que jouer aux fléchettes; de l'autre, un salon d'un rare confort où divans et fauteuils en cuir râpé invitent à la décontraction et à l'échange de confidences.

Apéro-bar gourmand, «Holywan» n'est donc pas un établissement comme les autres. Et sa formule est d'une rare originalité puisque, de 16 h à 1 h du matin, elle vise aussi bien les hommes d'affaires et les sportifs que les braves bourgeois ou la jeunesse dorée de Lasne et environs. Au bar: la Carlsberg, les Ramée blonde et ambrée, la Kriek et la Blanche de Timmermans... Prix maximum: 3,50 euros. Une gamme de cocktails aussi. Dont, fatalement, une mixture (orange, tao health, citron et crème de cassis) baptisée British Open (5 euros). Mais c'est le Mojito (rhum Bacardi, jus de citron vert, menthe fraîche et sucre de canne) qui, pour l'heure, semble avoir la cote (9 euros). Sur la carte des vins, on trouve quelques-unes des meilleures bouteilles des Chais du Nord. À commencer par cet excellent Corbières qu'est le Château Bel Evêque 2003 de l'acteur Pierre Richard (25 euros). Et le champagne, lui aussi, s'affiche à des prix abordables: 60 euros pour un Taittinger rosé. Et 30 pour les jolies bulles d'un Gancia prosecco. Mais le golf, nous l'avons laissé sous-entendre, se veut ici omniprésent. Voici pourquoi toutes les tapes (18 très précisément!) ont chacune pour intitulé un des plus beaux parcours de golf de la pla-

nète. Pour couper une petite faim, c'est tantôt un assortiment de saucissons, fromages et olives, tantôt quelques chinoïseries qui sont ici proposés. Et la cuisine est même inventive dans les petites portions. Mentionnons aussi cette gâterie à laquelle il est impossible de ne pas succomber: une poêlée de pommes de terre au gros sel. Elle est facturée 6 euros tandis que le prix des autres assiettes gourmandes varie entre 7 et 15 euros.

Pas de gros coût donc (et encore moins de gros cou) dans ce "Holywan" qui vient tout juste d'avoir pignon sur rue. Et qu'on ne peut visuellement pas rater avec ce golfeur de près de 5 mètres de haut qui nargue la façade de ce qui, en 1769, était un relais postal. Cette étonnante sculpture est l'œuvre d'un ferronnier, Eric Slezziak.

À peine lancé, le concept "Holy-

À la carte

Holywan. 2, Rond-point du Messenger de Bruxelles. 1380 Lasne. Tél.: 02/633.18.81. Ouvert 7/7 de 16 à 1 h. Jusqu'à 3 h les vendredi et samedi avec DJ pour une animation disco. **Espace VIP** de 36 places et jolie salle de banquets. Parking fort aisé. Portier. **Le plus:** une superbe terrasse paysagée avec (pour les débutants ou les malades du stick) un très accueillant putting green. Et aussi la possibilité de vivre sur écran et en direct les grands tournois de golf. **Le moins:** un service un peu trop balbutiant.

wan" risque déjà de faire des petits. Avec son jeune associé, Jean-Marc Ardies, Bernard Devillers envisage une dizaine d'ouvertures aux quatre coins du pays. **◇ Romarin**

À la recherche du meilleur artisan-cuisinier

- ▶ Le Concours annuel du meilleur artisan-cuisinier de Belgique est d'ores et déjà annoncé pour le mois de novembre prochain. Qui succédera à Peter Asaert du restaurant Waterhoeve à Merendree qui avait remporté le titre 2005? Qui se sent de taille à affronter un parterre de maîtres-cuisiniers tout en défendant la belle gastronomie? Les candidats doivent être âgés de 24 à 40 ans et travailler en Belgique. Lors de l'épreuve finale, ils pourront être accompagnés d'un commis de moins de 21 ans et devront préparer, pour 10 personnes:
- ▶ une recette imposée (selon Escoffier) de caneton braisé à l'orange avec pomme de terre Anna en garniture;
- ▶ un dessert libre avec ingrédients obligatoires: chocolat noir et blanc, café et amandes.
- ▶ Les candidatures à ce concours doté de nombreux prix sont à adresser (avec description des recettes libres et bons d'économat) à Robert Van Duïren, président des maîtres-cuisiniers de Belgique. Gemeenteplein 16 à 1853 Strombeek-Bever. Date limite d'inscription: le 15 septembre.
- ▶ Autres renseignements et règlement officiel du concours au 02/267.02.95. ou au 02/230.92.67.

La cave de L'Écho

Le Brabant wallon possède d'excellents vins

En Brabant wallon, trois amis voisins se sont lancés dans l'aventure de la vigne en 1991. Pierre Rion, ingénieur civil (et co-fondateur de la société Iris de Louvain-la-Neuve), fut le premier. Deux ans plus tard, il était rejoint par Etienne Rigo, agriculteur, et François Vercheval, producteur de vins de fruits. À Thorembais-les-Béguines, près de Perwez, le long de la nationale Gembloux-Jodoigne, ils disposent aujourd'hui de 3,5 ha. Le choix des cépages? En Belgique, deux critères sont impératifs. Tout d'abord, la précocité et la résistance aux maladies. Les trois vigneron ont opté pour le müller-thurgau (croisement du riesling et du sylvaner), le pinot auxerrois et aussi un peu de rivaner et de sieger. Tous des cépages blancs. Mais aussi, et l'audace est à souligner, 2.000 pieds du fa-

meux pinot noir, le grand cépage rouge de la Bourgogne. Les années se suivent sans se ressembler. 2003, avec la canicule, fut remarquable: on a produit cette année-là à Mellemont un rouge franchement très intéressant. On se souvient que quelques connaisseurs situèrent, en dégustation «à l'aveugle», le pinot noir brabançon wallon en Côtes de Nuits bourguignonne. Et d'avancé: «Chambolle-Musigny?» Il faut également souligner les faibles rendements de production: 20 à 25 hectolitres à l'hectare alors que les appellations bourguignonnes (avec les «grands crus») peuvent produire de 35 à 40 hectos/ha. 2004 aura été une année assez fraîche qui a bénéficié au blanc et donné un rouge agréable, aromatique, délicat mais néanmoins coloré et concentré. Et 2005, goûté cette se-

maine, semble très prometteur avec un blanc de müller-thurgau et d'auxerrois (à part égale) vif, léger (moins de 11° d'alcool), tonique. Un vin non collé et non filtré que l'on retrouvera agréablement en compagnie d'huîtres, de terrines de poisson et d'anguilles au vert. Le rouge 2005, à la fin de son élevage en fûts de chêne (non neufs), se montre harmonieux, bouqueté, aux notes de petits fruits rouges. Pour accompagner blanquette de veau et des fromages... belges, peu puissants. Ces vins sont distribués par A. Mouchart, rue E. Cattoir, 11, à 1050 Bruxelles, 02/648 51 34. Le blanc (10,89 euros), le rouge (15,42 euros).

LES «PRIMEURS» DE BORDEAUX Décidément, malgré les vacances, la vente des «Primeurs» 2005 à Bor-

deaux continue à faire l'actualité. Un de nos bons importateurs nous a fait une remarque intéressante. Si, particulièrement cette année, le bon achat ne résiderait pas dans les seconds vins de ces stars devenues pour beaucoup inaccessibles? Ils peuvent coûter jusqu'à parfois huit fois moins cher que leur frère aîné. Voici quelques prix de ces seconds vins sur le tarif de Catulle: Carillon d'Angélus (42 euros), Haut-Bages Averous, le second de Lynch Bages (27 euros), Carruades de Lafite (49,50 euros), Clos du Marquis, second de Léoville Las Cases (41 euros), Pagode de Cos d'Estournel (29,50 euros). Ces prix s'entendent TVA et livraison incluses.

Plus de renseignements sur www.catulle.com. **◇ Patrick Fiévez**

Robin sort du bois

Ils étaient tous les deux cadres supérieurs. Elle dans la pétrochimie, lui dans les médias et financier de formation. Y a-t-il une autre vie après le monde des affaires? Oui, répondent Gisèle Kotek et André Harvie qui ont repris voici un an ce restaurant de Woluwe-St-Lambert connu précédemment sous l'enseigne de «La Badiane». Et tout fut d'emblée bouleversé dans cette maison proche de l'avenue Georges Henry et du square Montgomery. Le cadre tout d'abord. Des couleurs pastel (gris, rouge framboise, jaune clair) pour les murs et un nappage paille apportent une ambiance calme, lumineuse, sereine aux deux salles séparées par un bar. Voilà pour le décor. En cuisine, les deux amis ont engagé un jeune chef français originaire de Bordeaux et plus particulièrement de Pauillac, en Médoc. Frédéric Robin, 30 ans, a tout d'abord travaillé dans son Bordelais natal puis en Corse avant de monter vers le nord, de rejoindre la Belgique et les fourneaux d'un certain Jean-Pierre Bruneau. À la lecture de la carte, on relève d'emblée ses préférences qui se dirigent franchement vers la Méditerranée et ses saveurs ensoleillées. Avec l'été – si l'on peut toutefois évoquer cette saison depuis le début de ce mois – le jeune Robin est sorti du bois. À la carte, parmi les actuelles suggestions (celles-ci changent environ toutes les trois semaines), nous avons pointé un millefeuille d'aubergines, courgettes et tomates confites avec coulis de tomate au basilic (15 euros), un carré



Au «Terre de Lune», il y a possibilité de banquets pour 12 couverts.

d'agneau en croûte de tapenade, tian de légumes (28 euros). Et sur la carte, rebelote avec – par exemple – un gaspacho de poivrons doux, quenelle de crème aux pistils de safran (10 euros), une daurade royale cuite en croûte de sel avec poêlée d'artichauts annoncés à la bari-goule (25 euros). Quant au menu «du moment» (35 euros, trois services) que nous avons commandé l'autre midi, il nous a parfaitement satisfait. Avec tout d'abord un tartare de thon aux herbes (ah! l'incontournable roquette...), puis un filet de daurade rôti au Noilly Prat (la Rolls-Royce des vermouths) avant d'opter pour un sorbet servi avec des fruits de saison. Un autre menu était suggéré à 55 euros. Avec, cette fois, cinq services et une sélection de vins. Evoquons-les justement, les vins de cette Terre de Lune. À côté de quelques classiques français (comme ce Pessac-Léognan blanc «Le Louvetier» signé Lurton à 31 euros ou le

Saumur-Champigny Château de Targé à 44 euros), quelques pages de la carte présentent une jolie sélection de crus italiens et aussi chiliens, argentins et même portugais. Tel le Chardonnay «reserva» du beau Domaine Esporao de la région d'Alentejo (47 euros) qui nous accompagna durant tout le repas. Après qu'à l'apéro nous nous fûmes mis en appétit avec une flûte de Prosecco, ce léger et frais mousseux italien né au nord de Trévis. Service en salle attentionné mais envoi en cuisine un peu lent. **◇ P.F.**

À la carte

▶ **Terre de Lune.** 25, avenue Prekelinden. 1200 Bruxelles. 02/732.18.37. De 12 à 14 h 30 et de 19 à 22 h 30. Fermé le samedi midi et le dimanche. Salle non-fumeurs. Lunch: 18 euros (entrée, plat, café). Jardin et parking privé.

PREMIUM CLASS MARCHÉ D'ART

JEAN ELSSEN & SES FILS S.A.

AV. DE TERVUEREN, 65
1040 BRUXELLES
TEL. 02.734.63.56VENTE PUBLIQUE
9 SEPTEMBRE

WWW.ELSEN.BE

PREMIUM CLASS TEMPS LIBRE



Av. Louis Lepoutre 1 - 1050 Bruxelles - Tél: 02 / 345 30 17