

Sur l'ardoise de Bertrix

Four et Fourchette, à Bertrix

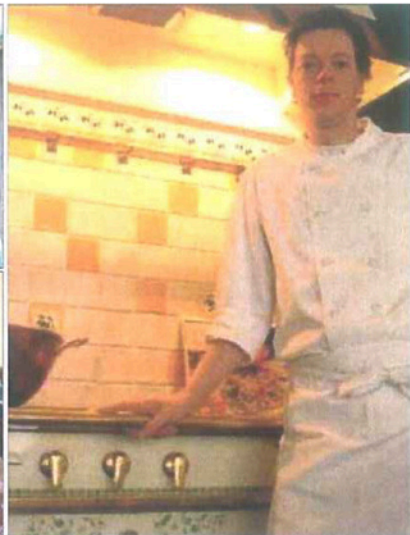
Homard dans sa cocotte ou volaille jaune en ballottine : la cuisine bien faite de Laurent Labare.

Il a grandi dans la pâtisserie familiale de Waterloo. Diplômé de l'école hôtelière de Namur, il a beaucoup travaillé et appris à l'étranger : Luxembourg, Côté d'Azur, Angleterre, Suisse... Et jusque dans les Antilles, à Tobago, où il était allé installer les cuisines et le personnel d'un établissement qui se créait. Mais pour ouvrir sa propre table, Laurent Labare est revenu au pays de sa mère, originaire de Graide. C'est en 1999 qu'il a inauguré son *Four et fourchette*, un nom qui dit bien ce qu'il veut dire en plus d'être une jolie allitération.

Il aime le cru et est donc un grand amateur d'une cuisine japonaise qui va à l'essentiel. Pour ses clients, il reste cependant sur une cuisine française. Inventive sur ses bases classiques. Toujours bien faite et bien ser-

Un homard, avec des rattes confites dans la graisse d'oie.

vie, sans jamais surcharger l'assiette. Préférant un jus à une sauce. Allégée au maximum en s'affranchissant des conventions de la crème et des liaisons riches. Commençons par le homard, spécialité de la maison et à la gloire duquel elle organise régulièrement des soirées « fruits de mer ». Servi entier, il est présenté dans sa cocotte de cuisson, avec une mousseline à l'ail et à l'échalote et des pommes de terre rattes confites dans la graisse d'oie. Le thon rouge, lui, est poêlé une minute pas plus, de façon à ce que l'extérieur soit



saisi mais que le centre reste rouge vif. Il chauffera encore sur l'assiette, sur la compotée de tomates et poivrons.

Une viande? Prenez le moelleux de volaille jaune et foie gras. Celui-ci a mariné 24 heures dans du sauternes et du porto blanc, avec trois poivres : noir, de Jamaïque et de Séchouan. Le suprême de volaille est roulé en ballottine, avec du jambon et des pousses d'épinard qui lui apportent la couleur.

Laurent Labarre devant sa cuisinière « La Cornue ».

TELEKILA

Le ris de veau est posé sur un coulis de brocoli et garni de tomates confites et parmesan. Les raviolis sont farcis d'un mélange de munster fondu et cuit au bain-marie avec des œufs, de l'échalote et des épices. Ils sont noyés dans une crème de roquefort au cumin et persil.

La carte des vins est uniquement française. Elle affiche des bouteilles très séduisantes à des prix intéressants. Comme ce chassagne-montrachet 2005 *Les Grandes Ruchottes* du domaine Paul Pillot, à 56 €. Ou ce *Château Beychevelle* 2001 Grand cru classé, à 65 €.

La salle à manger s'organise simplement autour d'un grand comptoir de bistro. La carte s'inscrit sur l'ardoise, qui porte ici son nom micux que partout ailleurs puisqu'il s'agit de pierres de schiste de Bertrix. Aux murs : les salades, choux et asperges peints par Marie-Eve Skitekak, une artiste de La Louvière. Contre le mur du fond : la plus belle des cuisinières, une *La Cornue*, piano de luxe au décor floral. Aux beaux jours, on déjeune en terrasse, dans le jardin.

Robert NICOLAS

► « Four et Fourchette », 103, rue de la Gare 6880 Bertrix. 061/41 66 90. Fermé le lundi et le mardi.

L'ADDITION

Menu du mois

- Carpaccio de magret de mulard farci à la tomme et au basilic, huile de noix, copeaux de vieux parmesan
- Faux mille-feuille de thon en ventrèche mi-cuit, sur un confit de tomates et poivrons à la tartufata, mousse wasabi, caviar Avruga
- Sorbet aux épices
- Pièce d'agneau de Nouvelle-Zélande rôti rosé, chicons caramélisés, jus de cuisson aux truffes et olives
- Croustillant café caramel salé et glace café blanc

⇒ 44 € (34 € sans la deuxième entrée)

À la carte

- Entrecôte irlandaise tout simplement grillée sur la fonte, sauce choron, pommes de terre rattes aux olives ⇒ 18 €
- Filet de lotte au chorizo, bulbe de fenouil au coulis de homard ⇒ 20 €
- Noix de ris de veau dorée au sautoir sur une purée de petits pois au cumin ⇒ 18 €
- Grosse queue de homard rafraîchi d'un gaspacho à l'huile, avocat écrasé à la fourchette, fine purée de chou-fleur ⇒ 20 €
- Saumon d'Écosse fumé chez nous au bouleau vert, babeurre à l'aneth ⇒ 16 €