

DESSOUS DE TABLE

Lorsqu'un restaurant en appelle d'autres

Par Romarin

► Le métier de restaurateur.

— Comment devient-on restaurateur? D'où vient l'idée à certains d'ouvrir un puis plusieurs établissements? Les parcours sont très divergents. Après des études cibées (école hôtelière), parfois, aussi, c'est le hasard de la vie qui fait naître une profession souvent liée, ensuite, à une passion. Prenez Thierry Van Damme. Rien ne le prédestinait à être aujourd'hui à la tête de cinq restaurants. Et bientôt encore d'autres. Ce bruxellois (né à Ganshoren) est attiré par les sciences/math durant ses études secondaires (au début du rénové). On lui conseille plutôt de devenir électro-mécanicien. Après quelques mois, il annonce à ses parents qu'il arrête. Et en attendant la rentrée de septembre pour changer d'orientation, il travaille quelques mois dans un bistro. Affirmer que c'est à ce moment qu'il attrape le virus de la restauration serait exagéré. En attendant, après un voyage en stop en Afrique avec des amis, il renoue avec l'Horeca. Et après plusieurs expériences (dont barman à la discothèque du Vaudeville), il décide d'ouvrir un premier restaurant. Ce sera «Les p'tits os» à Jette, qu'il ose avec six copains. Un peu plus tard, c'est l'expérience (qui dura 17 ans) du «Cap de Nuit», Vieille Halle aux blés. Les quinze s'en souviennent sans doute: le lieu rassembla, avant cette orientation, de bien fameuses soirées rock'n'roll à l'époque du «Florio». Dès 1993, tout s'enchaîne avec la reprise du «Petit Pont» (qu'il remit avant de le reprendre en juin dernier), puis les Six Colonnes à Waterloo (qui

cartonne toujours) précédant la création de la «Brasserie de l'Alliance» à Braine-l'Alleud, la «Brasserie du Lac» à Genval (le foncier est la propriété du groupe Martin's Hôtel) avec sa terrasse plein sud et son banc d'écailler. Et l'an dernier, il reprend, au théâtre d'Iltre, toujours en Brabant wallon, son restaurant qui devient la «Brasserie du Théâtre».

► Et encore des projets.

— Thierry Van Damme va-t-il s'arrêter? La réponse est négative. Au printemps, ce sera l'ouverture de «Chaudron d'Or» dans la commune qui l'a vu naître, Ganshoren. «Un restaurant d'ambiance avec une grande terrasse et une cuisine ouverte». Et ensuite, pour cette année encore, le «Wavre Avenues», une brasserie située à Auderghem, chaussée de Wavre. Le truc de Van Damme? Impliquer d'autres dans ses affaires, dont il est toujours actionnaire majoritaire. Des associés qui lui permettent de vivre aussi... Et d'aller au restaurant. Son but? Arriver à dix établissements, ce qui lui permettrait de créer une centrale d'achats (pour le frais) et même une petite cuisine pour certaines préparations. Il pense aux terrines, aux croquettes de crevettes. Sans pour autant «formatiser» les cartes de ses différents restaurants.

► Servi sur planche.

— Voici peu encore, elle s'appelait la «Brasserie Lippe», du nom de ce célèbre comédien qui joua au théâtre voisin. Amusant clin d'œil à cette autre brasserie, celle des Champs-Élysées parisien. Dans le joli village d'Iltre, voilà un lieu hanté de souvenirs. Ceux



© Doc

des spectacles du théâtre de la Valette dirigé par Léonil Me Cornick, ceux des comédiens venant volontiers y manger après le spectacle et dont le souvenir se retrouve sur les murs des salles et du grand bar. C'est ici que se déroule le dernier acte. Devant, par exemple, les fondantes croquettes au parmesan (9,50 euros), l'original chèvre rôti au speculoos (11,90), les rognons de veau à la moutarde (on les préfère rosés: ils le furent -17 euros) ou encore les boulettes «mai-

sons», farcies au basilic et tomates séchées (11). Dans les verres, on craque pour le Petit Chablis de Regnard (27) et le Beaujolais-Village de Jean-Charles Pivot, le frère de l'autre (23 euros, la bouteille d'un litre). Et on y va aussi avant la restauration annoncée du théâtre dans quelques mois.

► Le Canada gourmand.

— Homard, bœuf, bison et morue: quatre produits typiques du pays des caribous qui a l'intention, cette année, de promouvoir sa

gastronomie en Belgique. Première étape, les restaurants de deux hôtels Sofitel bruxellois. Au menu donc le célèbre crustacé (dont les Belges sont, par ailleurs, les plus grands consommateurs), le bœuf (issu des races angus, charolais, simmental), le bison (le troupeau canadien est riche de 250.000 têtes) et la morue «charbonnières» (sablée) provenant des eaux très profondes du pacifique nord.

► Editions limitées et col-

lectors. — Dans le monde de l'alimentation, voici peu, ce sont les seuls produits de luxe qui présentaient (souvent en fin d'année) des éditions spéciales souvent signés par des artistes: champagne, spiritueux... en «éditions limitées». Phénomène récent, des produits de grande diffusion ont récupéré le phénomène. Et c'est parfois très drôle. On a connu, ces dernières semaines, en édition limitée donc, la célèbre boîte de soupe tomate Campbell's rendue célè-

En pratique

La Brasserie du

Théâtre, 11 rue Basse 1460 Iltre. Tél. 067/64 92 02. Ouvert du mercredi au dimanche inclus (de 12 à 14h30 et de 18 à 22h ainsi que pour les après-spectacles durant la saison théâtrale).

Le Canada gourmand

au Sofitel, Sofitel Brussels Louise, du 14 au 16 février. 40 avenue de la Toison d'Or 1050 Bruxelles. Réservations au 02/514.22.00. Sofitel Brussels Europe, du 13 au 17 février. 1 Place Jourdan 1040 Bruxelles. Réservations au 02/235.51.00.

bre par l'artiste américain Andy Warhol. La marque avait repris l'étiquette de l'époque à l'occasion du 50^e anniversaire de l'œuvre warholienne. Une façon aussi, disent certains, de relancer la consommation de soupe en boîte. En France, cet hiver, une grande marque de soda (Fanta, groupe Coca-Cola), a sorti une série spéciale dont l'étiquette fait un clin d'œil au monde du vin. On peut y lire: «Château trop trop ouf, grande cuvée 2010, mis en bouteille au château gonflable... Dans nos supermarchés, en décembre, «éditions limitées» pour... un fromage à raclette! L'Entrechou au goût wasabi. Ne le cherchez plus: c'est terminé. Et Facebook «m'ose affiner que les chips «esto mazzarella» ne restent pas en «édition limitée», des internautes ont lancé un appel sur le célèbre réseau social pour que cette variété devienne production permanente: puisse leur appel être entendu.»