

# De la liesse dans l'assiette

L'hostellerie **Le Prieuré Saint-Géry** de **Vincent Gardinal** : une enseigne épicurienne étoilée Michelin, que l'on n'oubliera pas de si tôt. Notre palais pour témoin. Coup de cœur à **Beaumont**. | Ginger

Voici un lieu qui a une âme. Un lieu où l'on s'installe dans la délicatesse des blancs, des beiges, du taffetas, de la soie et du velours, et où le temps se fait délicatement oublier. Si vous optez pour le *Menu de Dégustation* (60 euros, 90 avec les accords vigneux), comptez d'ailleurs passer ici plusieurs heures, car le bonheur, si généreusement partagé dans l'assiette, ne souffre pas qu'on l'écourte. D'autant que **Vincent Gardinal**, chef-propriétaire, a de l'or dans les mains. Ce n'est donc point un hasard s'il réussit un sans-faute, en orchestrant avec des produits irréprochables et par petites touches créatives et subtiles associations, des agapes tout bonnement inoubliables. Chaud/froid de langoustine beurre Sauternes, matouffé comme grand-maman, St-Jacques coiffé d'un rûpé de truffes d'été, sole et homard d'Europe

escortés d'un artichaut poivrade, rigatoni et coco de Paimpol, selle d'agneau de Sisteron, vrai faisan sauvage (sa chair, qui tire sur le rouge, en témoigne) et céleri rave, dantesque charriot de fromages frais et affinés et desserts savoureux.

Présentation calibrée, soignée, chef attentionné, ici on chouchoute le client. En attestent les 6 mises en bouche à la créativité assurée qui accompagnent notre coupe de champagne, et tous ces détails qui font la différence à l'instar de ce pain à la Chimay ou à la farine de châtaigne, ou encore ce sel noir de Haïti qui aiguise notre curiosité. Sans taire une parade de mignardises à retomber en enfance, une cave à vins à susciter des jalousies ou encore, à l'étage, sept chambres et deux appartements, pour qui veut passer ici un week-end inoubliable. ♦

**Hostellerie Le Prieuré Saint-Géry**  
Rue Lambot 9 à Beaumont  
☎ 071/ 58 97 00,  
[www.prieurestgery.be](http://www.prieurestgery.be)  
Fermeture les lundis et mardis,  
excepté jours fériés.



# Rob et les vins nature



**Rob**, l'une des caves les plus riches de Bruxelles sinon de Belgique (1.500 références), se lance résolument vers le bio : depuis novembre, elle a décidé de réserver une partie de son magasin aux vins 'nature'. Bizarrerie de marketing que ce terme *nature* à prononcer à l'anglaise, qui regroupe tous les vigneron qui 'respectent leur terroir', entendez ceux pratiquant l'agriculture biologique, byodynamique, raisonnée ou encore les obscurs vins naturels. | Thierry Loir, professeur d'œnologie

Nous aurions préféré le terme vins authentiques mais passons, l'initiative est hautement louable, puisque nous retrouverons du très beau monde :

**Wine List**

- La maison **Huet**, où le sage **Noël Pinguet** est en biodynamie depuis plus de 20 ans (superbe Vouvray Clos du Bourg moelleux 2009).
- **Marcel Richaud**, allergique au soufre (même s'il reconnaît en utiliser des doses minimales quand il faut – « on n'est pas des magiciens ») et qui propose des rouges sincères, croquants, gorgés de fruits. Nous sommes moins convaincus par son blanc, aux arômes déviants.
- Le domaine des **Causse Marines**, où **Patrice Lescarret**, le poil à gratter de l'appellation Gaillac, s'échine à préserver les cépages autochtones en disparition (goûtez rapidement son ondenc, il n'en reste que 5 ha dans le monde).
- Le **Clos Lapeyre**, même si une cuvée seulement retient notre attention, mais elle est admirable (La Magendia).
- Le **Château Moulin Pey-Labrie** à Fronsac, qui nous permet de découvrir un bordeaux exempt de tout maquillage.



Une dizaine de domaines pour commencer, mais **Jérémy Claes**, sommelier de la maison et cheville ouvrière du projet, ne compte pas en rester là. Découvrez-les.

Adresse :  
Rob, Boulevard de la Woluwe 28 à Bruxelles,  
☎ 02/761 01 66, [www.rob-brussels.be/wine.cfm](http://www.rob-brussels.be/wine.cfm)