

I6/20

GASTRONOMIQUE

LE CHÂTEAU DE STRAINCHAMPS
Strainchamps, 12 – 6637 Fauvillers
T. 063/60 08 12 – info@chateaustrainchamps.com – www.chateaustrainchamps.com
Fermé lundi et mardi
MENUS de 38 à 68 euros – CARTE de 15 à 85 euros.

À TABLE !

LE CHÂTEAU DE STRAINCHAMPS

Situé au cœur du parc naturel de la Haute Sûre, Strainchamps est un hameau des Ardennes belges au charme rural indéniab. Ce qui fut autrefois la maison de générations de notaires se transforma voici 20 ans en cet agréable hôtel-restaurant. FRANS et PAULETTE VANDEPUTTE ont en effet choisi d'y poser leurs valises et depuis, ne peuvent que s'en réjouir. Leur bonne humeur et leur enthousiasme sont communicatifs. Dès la porte franchie, PAULETTE ou le très efficace maître

Raffinement et recherche par Frans Vandeputte qui vit sa passion. Un nouveau I6/20!

d'hôtel THIERRY COLLARD vous accueille et vous guide, soit vers le confortable salon ou dans l'une des salles à manger. Les chambres sont situées à l'étage ou dans le colombier tout proche qui a été entièrement réaménagé en 2004. Car 20 ans, ce sont aussi 20 ans de travaux, d'aménagements, de perfectionnisme. Pas étonnant quand on connaît un peu mieux ce couple de battants que bon nombre ont pris pour des aventuriers quand ils se sont installés, lui néerlandophone dans cette Wallonie profonde. C'était avoir peu de foi en la Belgique et sa diversité. Pari réussi.

Au fourneau, FRANS a su également conquérir le cœur des gastronomes avec ses créations osées, structurées et savoureuses. Nous avons choisi un menu découverte à 68 euros et 40 euros pour les vins d'accompagnement, bien accordés et commentés avec brio par THIERRY qui vous transmet sa passion. Début en fanfare avec ces très originaux couteaux farcis aux coquillages. Raffinement et recherche puisque ce ne sont pas moins de 5 coquillages différents qui sont émincés comme des coques, des moules, des bigorneaux ou encore un mollusque rouge qu'on confondrait avec du piment. Le mélange est très savoureux et accompagné d'une poêlée de girolles et de

quelques morceaux de lard di colonata fondant bien entendu en bouche.

Pour suivre une meunière de raie posée sur une écrasée de pommes de terre au lait battu et non à l'huile d'olive dont il nous avait régalié une autre fois (et qui vaut elle aussi le détour). En guise de sauce, ce que le chef appelle un miroir, soit une sauce claire aux petits légumes, acidulés aux fins zestes d'orange et des œufs de hareng. Moment d'intense saveur ensuite en compagnie de ce canard col vert sauvage, tranché en émincé digne d'un carpaccio, avec un ragoût de champignons sauvages et topinambours, une figue confite au vin de sureau, tandis que le jus de cuisson était parfumé délicatement à la fève tonka. Du grand art qui ne nous fait plus hésiter à faire bondir sa cote à I6/20. Un des convives de la table préférera choisir un perdreau simplement rôti en feuille de vigne accompagné, classiquement mais très justement, par une chiconnette braisée, une purée de céleri surmontée d'une tranche de poire séchée. Un beau duo mêlant croquant et fondant. L'assaisonnement et la cuisson du perdreau étaient eux aussi irréprochables alors que, trop souvent, ce gibier est massacré par des sauces au fond de veau ou flambées à l'alcool. La simplicité et le vrai, voilà les credos favoris de ce chef qui, Jeune Restaurateur de son état, deviendra bientôt membre d'honneur atteint par la limite d'âge. En attendant, le talent ne s'en va pas pour autant.



CUISINE I6/20
ACCUEIL I7/20
DÉCOR I5/20
RAPPORT QUALITÉ-PRIX I5/20
PLAISIR D'ENSEMBLE I6/20

COTATION DES GUIDES

GAULTMILLAU I5/20
MICHELIN I ÉTOILE
DELTA 2 TOQUES