

La Chouette chronique de...

Philippe Limbourg, Directeur du guide GaultMillau Belgique-Luxembourg

Envie de gibier?

Ca y est! Les guides sont sortis, la tondeuse est rangée et on commence à penser sérieusement à chausser les pneus hiver. Les températures ont chuté, les feuilles aussi et les poêles ont été redémarrés dans les chaumières. En deux mots, l'hiver est à nos portes. Et avec lui, la disparition de toute une série de produits, fruits et légumes en tête. Et tant pis pour la soupe de fraise que vous adorez préparer pour vos copines qui trouvent que, du coup, vous êtes un super cordon bleu alors que vous ne faites que mixer des fraises surgelées avec deux tonnes de sucre et une demi-douzaine de feuilles de menthe. Mais je m'égarer et on va à nouveau me reprocher de vouloir convertir la moitié de la planète à une cuisine saine et de saison. Mon Dieu, quel affront! Quand je vois la file devant la chariotte à hamburgers, à 10h du matin, au marché dominical, je me dis qu'en effet, je ne dois pas être tout à fait normal.

Mais revenons donc à mon sujet: le gibier. Lorsque l'on me pose la question de savoir quelle a été mon éducation au goût et quelles sont les traditions familiales qui ont aiguisé ainsi mon sens du goût (et de l'appétit), c'est sans conteste du côté des grands-parents que les réminiscences gustatives se tournent. Non pas que maman ne cuisinait pas (elle fait d'ailleurs la meilleure blanquette du monde) mais bien parce que c'est autour de fêtes familiales avec les cousins et les plats mijotés que les souvenirs attablés sont synonymes de titillement du palais nostalgique. Parmi les cake façon grand-mère, pâté maison et autres gigots du dimanche, il est des préparations que je n'oublierai jamais: celle du chevreuil des forêts de Malmédy mijoté que préparait ma grand-mère. Mon grand-père, alors chasseur, ramenait ce qu'il fallait à la maison et voilà que le tout se retrouvait dans les casseroles de la maison à chaque occasion. C'est donc toujours avec autant de plaisir que je m'attable aujourd'hui dans les maisons qui pratiquent les menus gibier. La dernière qui m'a particulièrement séduite récemment, c'est le château de Strainchamps, sur les hauteurs de Martelange. Ici, vous devez



absolument vous arrêter en allant faire votre plein. Et pour cause, que ce soit pour une halte gastronomique ou pour un séjour (chambres douillettes à l'étage précise le guide Gault&Millau cette année), vous ne serez jamais déçus. Frans Vandeputte a en effet une expérience certaine doublée d'une remise en question permanente qui fait que ses assiettes sont toujours parfaites. Certes, vous retrouvez ici une certaine dose de classicisme mais Bon Dieu, les classiques aussi, parfois c'est va-chement bon. J'en veux pour exemple ces croustillants de langoustine servis avec une sauce froide au curry. 3 produits dans l'assiette mais comme dirait Coluche, Banzai que ça décoiffe! Du pur bonheur! On enchaîne avec le duo entre le tournedos de filet de lièvre et son civet aux champignons des bois. L'assiette est sauvage et giboyeuse à souhait; on en salive rien qu'en l'évoquant. La côte de chevreuil et sa noisette sont servies avec quelques pommes de terre ratte du Santerre et Roquefort à l'équilibre impeccable. En finale, le brownie au chocolat achève de vous convaincre. Une adresse pour le gibier me demandiez-vous? Il y en a plein, certes, mais ici je reviendrai, c'est sûr!

Le Château de Strainchamps
Rue des Vennes, 29 à Strainchamps,
6637 Fauvillers - Belgique
www.chateaustrainchamps.com

Gault & Millau

MAKES LIFE TASTY

Philippe Limbourg

Envie de réagir à l'article ?
N'hésitez pas :
[philippe.limbou@
gaultmillau.be](mailto:philippe.limbou@gaultmillau.be)

