



MEMBRE

# Au Château

Au menu de chasse de ce chef étoilé : le gibier éternel, mais aussi des créations séduisantes. A déguster sans tarder dans le charme d'une vieille maison de notaire.

ROBERT NICOLAS



## LE LIEU

Non loin de Bastogne, un petit village de la commune de Fauvillers, posé dans la paix des champs et bordé par la rivière Sûre.

## LE NOM

Les gens d'ici ont toujours parlé du château à propos de cette gentilhommière du XIX<sup>e</sup> siècle. Peut-être parce qu'elle est flanquée d'une tour et que son perron est protégé par une marquise.

## AUX COMMANDES

C'est en 1990 que Frans et Paulette Vandeputte-Lalande ont créé ici leur restaurant. Elle est de Honville, le village à côté. Il est originaire de La Panne.

## L'ASSIETTE

Frans Vandeputte est un chef aussi brillant que discret. Sa cuisine, étoilée depuis plus de 20 ans, se construit sur la grande tradition à laquelle il associe les goûts d'aujourd'hui. C'est ainsi qu'il accorde la plume et le poil dans des versions très actuelles en même temps qu'il sert toujours le gibier éternel. Perdreaux en feuille de vigne, poule faisane braban-

çonne, râble arlequin, chevreuil grand veneur ou sauce poivrade avec une royale au foie gras et armagnac et une tuile au café... Mais aussi, en un clin d'œil au sandwich club, un canapé croquant de pâte feuilletée chinoise garni de fines tranches de filet de biche rosé, avec un aigre-doux de concombre et une mayonnaise de soja. Ou des noisettes de lièvre avec un jus au vin rouge, un gel d'airelles, un concentré de poivrons rouges et une hollandaise à l'orange. Ou encore un faisan sur une choucroute et avec une sauce façon beurre blanc.

Les volailles de Bresse en croûte de sel ou en waterzooi avec du homard sont deux autres belles réussites de la maison. Mais, ces temps-ci, on leur préférera quand même le menu de la chasse. La saison est courte et, pour le gibier, on doit toujours se dire que c'est aujourd'hui ou l'année prochaine.

## À BOIRE

On peut faire totale confiance à la sélection de vins du sommelier Thierry Collard. Pour accompagner le chevreuil, on pourra aussi choisir dans son beau livre de cave, par exemple ce bourgogne élégant qu'est le Clos des Lambrays grand cru (175 €). Dans

la collection de digestifs, les connaisseurs apprécieront l'armagnac Saint-Christeau, le calvados du domaine Dupont, le cognac Sélection des Anges de Segonzac, les whiskeys Millburn et Clynelish.

## DANS LE DÉCOR

Le Château de Strainchamps a le charme d'une maison de notaire de province, ce qu'il fut d'ailleurs pendant très longtemps. Ses vieux murs ont été restaurés avec des matériaux choisis et en respectant l'authenticité des lieux. Ses plafonds en bois, ses cheminées bourgeoises en marbre, ses fauteuils confortables lui créent une atmosphère sage et apaisante.

Le Château de Strainchamps  
6637 Strainchamps  
Lunch à 45 €. Menus Passion  
à 65 € et Chasse à 95 €.  
Dix chambres élégantes. Fermé  
le lundi, le mardi, le mercredi  
midi et le jeudi midi -  
063 60 08 12