

CULINAIR

Dronckaertstraat, 508 – 8930 Lauwe
Tél. 056/42.67.33 – www.restaurantculinair.be
Fermé dimanche soir, lundi et mardi
MENUS de 38 à 150 euros

16,5/20

CUISINE 16,5/20
ACCUEIL 16/20
DÉCOR 17/20
RAPPORT QUALITÉ-PRIX 16/20
PLAISIR D'ENSEMBLE 16/20

COTATIONS DES GUIDES

GAULTMILLAU 15/20
MICHELIN CITÉ
DELTA 1 TOQUE

À TABLE!



Voilà un chef que nous suivons et soutenons depuis de nombreuses années. Nous avons visé juste puisque les guides semblent enfin avoir découvert cette adresse de choix! En effet, un véritable choix coup de cœur pour ce couple. **STEVEN DEHAENZE** et **LISA** sont entièrement voués à leur passion, un atout dans un monde qui ne laisse pas beaucoup de place aux compromis. Le chef a trouvé, depuis quelques années, selon nous, sa ligne de conduite. Pas étonnant qu'il se retrouve à la présidence des Jeunes Restaurateurs d'Europe, connaissant son dynamisme et ce charisme qu'il partage avec **LISA**. Elle, sa passion, c'est le vin, dans l'optique des accords mets-vins afin de faire encore plus resplendir la cuisine de son mari. Quand je vous disais qu'ils méritent d'être connus! Leur villa, à la fois sobre et accueillante rassemble toutes les langues, vu la proximité avec la frontière française.

Quant à l'assiette, elle représente un parfait reflet de l'esprit innovateur et créatif de **STEVEN**, dans la mouvance des JRE. Croquants, saveurs d'ailleurs, herbes, légumes et un zeste de traditions car la cuisine, la vraie, ne vient pas de nulle part, que du contraire...

Pour preuve, ce menu Cooking X-Perience que nous avons dégusté avec bonheur (80 euros le menu avec les vins, eau et café, 122 euros). Farandoles d'amuse-bouche délicieux, comme cette salade de magret de canard fumé ou cette huître à l'émulsion de soja sans oublier la sucette de foie gras. Voilà nos papilles prêtes à apprécier ce superbe tartare de bar, gingembre confit, mayonnaise au wasabi et caviar avruga. Une fraîcheur subtile, très équilibrée et encore renforcée par quelques très fines lamelles de radis blancs. Ensuite, d'excellentes coquilles St-Jacques poêlées avec une pommade de potimarron et

une très subtile structure de jambon ibérique, apportant le croquant à la composition. Les popcorns salés, une note croquante pour la barbue à la plancha, choux de Milan, le tout assaisonné subtilement au curry de Madras.

Un grand moment ensuite avec des penne légèrement crévés au parmesan avec une délicieuse parure aux lamelles fraîches de truffes. Ode finale pour le lièvre des Flandres, cuit rosé, accompagné d'une subtile sauce crémée au cognac et par des crostons et une délicieuse crème de topinambour. Touche sucrée en finale, toujours dans le même esprit inventif avec une tarte tatin de coing, espuma et glace vanille maison, bien entendu.

Pour les vins accompagnant le menu, la touche de **LISA** est parfaite, révélant ainsi les compositions de son mari. Vous pouvez lui faire confiance les yeux fermés si vous désirez découvrir un univers fait d'accords et de goûts.