

sardines et de petits crustacés. Je peux compter sur les bons conseils du chef de rayon François et de son équipe. J'achète aussi régulièrement de la viande de veau. L'avantage, c'est que je trouve tout et que je peux facilement organiser mes achats. En une heure, j'ai terminé."

La conversation passe alors des maatjes aux fraises et des framboises aux asperges. Dans la région, Olivier est l'un des rares chefs à mettre au menu des jets de houblon quand c'est la saison. "Un si beau produit !"

### À LA CARTE

À La Gloriette, il faut faire son choix entre le menu du lunch (3 plats, 22 euros), le menu 'petit gourmand' (4 plats, 35 euros), le menu Gloriette (5 plats, 45 euros), le menu découverte Jeunes Restaurateurs d'Europe (6 plats, 55 euros) ou manger à la carte. La carte des vins est bien fournie. "Nous achetons beaucoup de vin directement chez le vigneron", explique le chef. "À l'Alpe d'Huez, nous avons tissé un grand réseau avec le monde viticole français." Qui dit Ardennes, dit aussi gibier. "Dans la mesure du possible, je travaille avec du gibier qui provient des Ardennes." Vous en avez l'eau à la bouche ? Venez déguster le menu gibier de la Gloriette à partir du 15 octobre. ■



### Tranches de veau, truffes d'été et girolles

Pour 4 personnes

#### VOUS AUREZ BESOIN DE :

800 g de filet de veau – pâtes à farcir – 1 ravier de ricotta – 100 g de truffes d'été – ½ l de fond de volaille – ½ l de fond brun – 1 botte de jeunes carottes – 1 échalote – 2 dl de crème cuisson – 2 dl de fond de volaille – roux

#### PROCÉDEZ COMME SUIT :

Réalisez un velouté avec les 2 dl de fond de volaille, le roux, la crème cuisson, laissez dépouiller, assaisonnez en sel et poivre.

Hachez grossièrement les truffes d'été et les ajoutez au velouté. Travaillez la ricotta et ajoutez le velouté, rectifiez en assaisonnement et garnissez les pâtes à farcir déjà cuites.

Préparez la cuisson des jeunes carottes, ne pas trop les cuire afin de garder les fanes.

Netoyez les girolles et les mettez en cuisson dans un beurre bien chaud.

Réalisez la sauce : suiez l'échalote, ajoutez quelques girolles, mouillez des deux fonds et laissez réduire tout doucement. Montez le sauce à l'envoi.

Mettez le filet de veau en cuisson en basse température : assaisonnez des deux côtés, ajoutez de l'huile d'olive et mettez sous vide. À l'envoi, bien colorez chaque faces, tranchez et dressez vos assiettes.



#### EN PRATIQUE

La Gloriette  
Rue de Bastogne 18 - Marche-en-Famenne  
Tél. 084 37 98 22 - [www.lagloriette.net](http://www.lagloriette.net)  
Ouvert du mardi au dimanche,  
sauf le mercredi soir

#### LES INCONTOURNABLES DE OLIVIER BAUCHE

- **Poisson** : du cabillaud en saison
- **Crustacés** : du homard européen ou canadien
- **Légumes** : légumes d'hiver oubliés, asperges
- **Aromates** : des herbes et fleurs fraîches du jardin
- **Fromage** : des fromages au lait cru de la région
- **Dessert** : des pralines au chocolat fondant et de la pâtisserie maison



PUB