



# CUISINER AU GRÉ DES SAISONS

LA GLORIETTE : UNE OASIS DE TRANQUILLITÉ POUR GASTRONOMES

Les gourmets connaissent le chemin de La Gloriette. Le Jeune Restaurateur d'Europe Olivier Bauche suit le rythme des saisons. Tout commence par un bon produit. Voici le portrait de ce client fidèle de Metro Cash & Carry.

**B**ien installés à la terrasse de cet écrin de verdure, nous oublions que la N4 passe à une centaine de mètres de là et que nous sommes à dix minutes à pied du centre de Marche.

### LE GOÛT INTACT DES CHOSES

Olivier a fait ses classes à l'école hôtelière de Namur. Il a commencé sa carrière à l'Alpe d'Huez où il a tenu un restaurant pendant quatre ans. Et, à son retour, il a créé La Gloriette. Le chef est ouvert aux nouveautés. Il peut prévoir une mousse par-ci, une espuma par-là. Mais le goût et la texture du produit restent primordiaux. "Je veux goûter le homard dans mon plat", insiste-t-il. Le chef utilise beaucoup d'herbes, de légumes et de fruits frais de son propre jardin. Pas étonnant qu'il suive les saisons.

### EXPÉRIMENTATIONS

"Si je ne trouve pas ce qu'il me faut dans mon potager, je continue à chercher", explique-t-il. "Ainsi, je me fais livrer de splendides espèces anciennes de tomates et je passe chez Métro pour leur large assortiment de minilégumes." Il approche le chariot des fromages. "Trente-cinq

fromages provenant de deux fermes de la région. La première fois que je les ai goûtés, j'ai été conquis !" Il en connaît un rayon sur le terroir local, car, en tant que membre du jury, il teste régulièrement à l'aveugle des produits wallons : beurre salé, volaille, viande de bœuf, saucisson...

### AU FOUR ET AU MOULIN

"Ici, nous faisons tout nous-mêmes", poursuit-il. La glace, nos propres pralines, notre pain..." Il utilise la farine produite par le dernier moulin à eau (en service) des Ardennes, il sert du jus de tomate pur qui donne l'impression de mordre dans le fruit frais. "J'envisage de mettre une ruche", explique Olivier. Je suis curieux de voir ce que cela va donner. Ce jardin à moitié sauvage est déjà un fabuleux biotope. Si vous pouviez voir tout ce qui vit ici !"

### RONDEMENT MENÉ

Le chef se rend trois fois par semaine au marché matinal à Bruxelles. Sur le chemin du retour, il passe toujours par le Metro de Bruxelles ou de Liège. "Ils ont une poissonnerie exceptionnelle", commente-t-il. "Au Metro de Liège, j'achète, par exemple, des homards, des langoustines, des



Olivier Bauche:  
"Je me fournis chez Metro Cash & Carry pour le poisson et la belle viande de veau."

