

La Gloriette d'Olivier Bauche Marche-en-Famenne - 13/02/2010

Le meilleur de la pêche bretonne dans un restaurant aimable et lumineux qui dresse aussi quelques tables au jardin.

La gloriette qui a donné son nom à ce restaurant est celle que dessine le frêne pleureur du jardin. Aux beaux jours, on s'arrache la table qui y est dressée, sous les rameaux retombants.

La Gloriette est l'oeuvre d'Olivier et Véronique Bauche, Marchois l'un et l'autre. Il est le chef, diplômé de l'école hôtelière de Namur en 1993. Elle est maître d'hôtel et sommelière. Avant d'ouvrir ici, en 2002, ils avaient travaillé à l'Alpe d'Huez et à Vaujany. Partis dans les Alpes pour gérer un hôtel le temps d'une saison de ski, ils y étaient restés quatre ans. Aujourd'hui, à Marche, loin des tartiflettes et des raclettes, ils servent une belle cuisine pleine de bonnes idées et de bons goûts.

Des Saint-Jacques sur un lit de tourteau

Olivier Bauche travaille beaucoup le poisson. Parce qu'il aime ça, au point de lui dédier son menu gourmand qui offre trois services de la mer. Et aussi parce qu'il peut compter sur les Frères Du Cap, à Erquy, pour disposer d'une pêche de petits bateaux d'une fraîcheur exceptionnelle. Dans des gros bars de ligne de plus de 2 kg, il obtient une belle épaisseur de filet qu'il sert avec une sauce brune aux olives. Le thon rouge est mi-cuit, juste tiède sur les côtés, et relevé d'une sauce au piri-piri, ce condiment portugais à base de piment et de vinaigre. En un chaud-froid, les Saint-Jacques juste raidies sont posées sur un lit de tourteau en salade. Le homard est rôti au four en croûte d'herbes. Le tronçon de barbu est accompagné d'un risotto à l'encre de seiche et d'encornets sautés. Le filet de maquereau, tartiné de tapenade à la coriandre puis roulé et cuit au four, est garni d'un couscous marocain et d'une mousse de tomate.

On épinglera aussi deux entrées pour illustrer la créativité du chef : le carpaccio de caille mère, avec une gelée de pommes aux raisins, et la joue de porc pochée présentée avec un foie gras poêlée et une sauce à l'échalote et au sherry amontillado.

Sur le plateau de fromages, se bousculent jusqu'à 25 productions locales. Elles viennent de la *Fromagerie du Gros Chêne*, à Méan, bien connue pour ses chèvres, brebis et vache bio. Et aussi du *Plateau du Gerny*, à Aye, la fromagerie de campagne d'Anne Lecaillie et Viviane Evrard, deux agricultrices qui proposent diverses fabrications artisanales. Autres produits locaux mis en oeuvre ici : les noix de jambon et autres salaisons de chez Bouillon, à La Roche, les escargots de Nathalie Dion, à Léglise, la farine d'épeautre du Moulin de Hollange et, à l'occasion, le bison de Recogne.

Au dessert, on peut faire un clin d'oeil aux enfants de la maison. Les gourmandises de Juliette, 5 ans, sont au nombre de onze, sur une grande assiette. Le caprice de William, 3 ans, associe une mousse au chocolat et une brunoise caramélisée de poires.

Un verger et des carrés d'herbes aromatiques

L'offre de menus est généreuse : lunch (15 €), menu de la semaine (22 €), *Petit Gourmand* (35 €), *Gloriette* (45 €) et *Découverte* (55 €) qui est le menu Jeunes restaurateurs d'Europe, un groupement

dont Olivier Bauche est le trésorier, et dans lequel on s'engage en faisant confiance puisque chacun de ses six services est une surprise. La carte des vins, très française mais pas seulement, s'adresse à tous les budgets, jusqu'à ce Clos de Vougeot de Manuel Olivier (110 €). Elle suggère aussi des découvertes sympathiques, comme ce *Contrada* de Guido Brivio, un merlot vinifié en blanc dans le Tessin (38 €).

La Gloriette est installée dans une belle maison de maître qui a été restaurée de fond en comble et à laquelle la brique, la pierre et le fer forgé donnent fière allure. Une paroi japonaise coupe en deux une salle à manger pleine de lumière et de couleurs, dans les tons taupe et orange. Tables et chaises très habillées créent une ambiance chaleureuse. Aux murs : des peintures de Lise Ricaille. À l'arrière : un verger et des carrés d'herbes aromatiques, dans un grand jardin à la française pour déjeuner dans la nature, et si possible sous la gloriette.

« La Gloriette », rue de Bastogne, 18, 6900 Marche-en-Famenne. 084 37 98 22. Fermé le mercredi soir et le lundi.

Robert NICOLAS