

« La Gloriette » à Paris, le temps d'un dîner - 24/04/2009

Durbuy - On sent le patron animé de l'esprit d'initiative. Rien de ce qui ressemble à un pari, à un projet innovant ne lui fait peur.

Il a déménagé de Marche à Paris pour proposer son savoir-faire dans la ville lumière.

Olivier Bauche et son épouse règnent sur *La Gloriette* à Marche. Il régalaît les invités lors du cocktail dînatoire prévu à l'occasion de la Foire agricole de Libramont à la presse française. Le patron a mitonné les produits du terroir, façon du chef.

Au menu : Maitrank pétillant de Ridremont, jambon d'Ardenne (Maison Bouillon, La Roche), les plates de Florenville (Victor Emond, Florenville), les petits-gris (Dion-Robaye, Winville), les truites Fario (Mirwart), le boeuf (Coppin, Amberloup), fromage (chèvrerie d'Ozo à Izier) et la bière d'Orval.

« C'est un honneur d'avoir été choisi pour présenter ces produits à Paris, explique Olivier Bauche. Moi-même au restaurant, je travaille de plus en plus ces produits du terroir. À titre d'exemple, je n'utilise en matière de farine que celle du moulin de Hollange.

» Je suis animé par la volonté de montrer à la France qu'il existe une vraie gastronomie belge. Le déménagement à Paris s'est avéré énorme et a requis beaucoup d'énergie, mais quel enrichissement !
» Six personnes se sont déplacées de Marche et ont tout emmené jusqu'à la vaisselle.

Le type de cuisine proposé par le chef ?*« De la cuisine créative personnalisée, mais dans la tradition française »*, précise-t-il. D. L.

(L'Avenir Luxembourg)