

LES VISITES SYMPA
DE DIEDERICK LEGRAIN



Aujourd'hui: Épices et nous (Erpent)

Je t'emmène ce dimanche chez Denis Delvigne, à Erpent. C'est un de mes restos anti-déprime que je te fais découvrir, ami lecteur, parce que parfois il faut aussi savoir se faire du bien.



Sophie et Denis Delvigne sont des restaurateurs que j'apprécie tout particulièrement. Leur ancienne enseigne, Au plaisir des gourmets, m'attirait les jours pluvieux où je prenais plaisir à piocher dans leur super-carte de vins (pas chers, en plus!), et dans leur carte appétissante. Sophie, qui connaît mon penchant pour leur merveilleux sabayon au champagne, m'en servait un d'autorité au dessert. Bref, une adresse où je me sens bien!

Voici un an, ils ont changé de nom, de concept, de tout. Bienvenue à «Épices et nous»! Mais la cuisine et le service restent les mêmes! Désormais, leur restaurant a deux visages: une «brasserie» (potée aux choux, américain, etc.) et une «verrière» (superbe nouvelle véranda à l'arrière où la déco a été particulièrement soignée). Denis m'a expliqué ce changement: «Nous avons installé deux petites tables au comptoir de plats à emporter, pour de la restauration rapide, et rapidement la demande a été très forte.

Nous avons alors réservé l'avant du restaurant pour les classiques de la brasserie, avec un service soigné mais sans chichis, et l'arrière, avec la véranda, pour le gastronomique.»

Idée simple mais géniale: ça ne désemplit pas. La spacieuse véranda permet d'espacer les tables comme il faut, et récemment, lorsque j'y ai mangé, on était tellement bien mes convives et moi, qu'on est resté quasiment jusqu'au service du soir (allez, j'exagère un peu).

Ami lecteur, souvent, on me dit: mais finalement, les restaurants que vous visitez, vous les conseillez ou pas? Pas nécessairement! C'est vrai que la plupart du temps, j'en parle avec chaleur, mais c'est surtout en raison du bon moment passé en cuisine avec le chef. Mais je n'ai pas le temps de tous les essayer «en vrai» et donc je ne vois pas les problèmes éventuels de lenteur de service, de vin servi à mauvaise température, etc. Alors ici, je le dis bien net: je conseille l'adresse!



Épices et nous

Chaussée de Marche 561 à Erpent
T 081/31.32.24
www.epicesetnous.be
Fermé le mardi et le dimanche soir

Recette

Filets de dorade royale grillés, asperges vertes et mousse de parmesan

Ingrédients

pour 4 personnes

- 4 x 2 filets de dorade royale avec peau (600 gr en tout), 150 gr. de topinambour, 300 gr de PDT, 1 dl vin blanc sec, 1 dl crème fraîche, 1 c.s. tartufata, 12 pointes d'asperges vertes du Pérou, 15 gr de copeaux de parmesan. (Facultatif: 8 foies de volaille, graisse d'oie).

- Commençons par le facile: fais blanchir tes asperges vertes 1 min. dans l'eau bouillante salée, puis plonge-les dans de l'eau glacée.
- Cuis à part les topinambours et les PDT, passe-les ensuite au robot mixeur, et ajoute une cuillère à soupe rase de tartufata.
- La mousse de parmesan: tu fais réduire de moitié 1 dl de vin blanc (sauvignon) avec une échalote, tu enlèves l'échalote, tu ajoutes la crème, tu fais encore réduire mais ça doit rester liquide. Tu ajoutes les copeaux de parmesan, tu passes au mixeur manuel et tu réserves.
- Dans une poêle bien chaude, tu mets un filet d'huile d'olive, puis tu grilles tes filets côté peau. Ne farine pas les filets. Tu observeras que les filets ont tendance à se courber sous l'effet de la chaleur: avec une spatule, tu les aplatis sur la poêle pour que la peau soit croustillante sur toute la surface. En fin de cuisson, ajoute les asperges pour les colorer. Ne retourne pas les filets: la cuisson est achevée quand la chair est blanche côté visible.
- Denis, qui aime mélanger le poisson et la viande, ajoute deux petits foies de volaille confits. Ils étaient tellement bons que voici la recette: tu laisses toute une nuit tes foies dans du gros sel, du thym, de l'ail. Ne vas pas jusqu'à les couvrir de sel, mais il faut une bonne dose. Le lendemain, tu les nettoies à l'eau froide, puis tu les laisses dans une casserole d'eau froide que tu renouvelles trois fois en une heure. Tu les éponges bien puis tu les cuis très, très, très doucement recouverts de graisse d'oie pendant 1/2h.

