



PROVINCE

Le Gault&Millau consacre une nouvelle fois la Table de Maxime, à Paliseul...

Le Grand Verre (Durbuy) et Le Cor de Chasse (Wéris) sont en embuscade, juste derrière, en outre salués l'un comme nouveauté et l'autre pour sa magnifique terrasse !



Maxime Collard, La Table de Maxime

Si décembre consacre traditionnellement les meilleures tables de la province au travers du jugement et des cotations des experts et des guides, les épinglés devront pour l'instant se satisfaire du seul bulletin remis par le guide jaune, à savoir le Gault&Millau Belgique. En effet, une fois n'est pas coutume, le Michelin sortira plutôt en février prochain, les étoiles devant donc attendre.

Deux épinglés au niveau national...

Mais qu'à cela ne tienne, les cotations remises mi-décembre font déjà le bonheur de nos meilleurs restaurateurs ! En témoigne la nouvelle très belle note de 17/20 pour l'une des plus célèbres tables de la province : celle de Maxime, à Paliseul. On pointera aussi, avec un excellent 16/20, Le Grand Verre, à Durbuy, qui est crédité d'un mérite tout particulier puisque cet établissement récent reçoit le prix de 'Nouveauté remarquable de l'Année'. L'autre 16/20 de la province, habitué des prix et accessits, n'est autre que Le Cor de Chasse, à Wéris, qui reçoit lui, en outre, le prix belge de 'La plus belle terrasse de l'Année', excusez du peu !

Des adresses bien connues qui méritent toujours une réservation !

La note de 15/20, qui récompense également des tables exceptionnelles qu'il faut saluer, est attribuée pour 2022 à cinq restaurants bien connus et toujours épinglés : Le Château de Strainchamps (Fauvillers), La Fleur de

Thym (Houffalize), Les Pieds dans le Plat (Marenne), le Gastronom (Paliseul) - qui progresse - et un autre nouveau venu dans le paysage, le Château de Mirwart (Saint-Hubert). Viennent ensuite La Régalade (Arlon) et le Château de Grandvoir (Neufchâteau), qui obtiennent une note de 14,5/20.

Des progressions et des nouveautés !

Rayon bonnes nouvelles, il y a bien sûr les restaurants qui progressent, comme L'Adresse (Bastogne) et La Table de Manon (Durbuy), qui montent à 14/20, et La barrière de Transinne (Transinne), juste en dessous qui arrive à 13,5/20. On soulignera également l'entrée de nouvelles tables dans le classement des 49 restos luxembourgeois épinglés. Outre les deux tables déjà citées plus haut, on saluera le Barathym (Nassogne), avec 13/20 et encore L'Episode (Herbeumont) et Le 13 (Libramont), tous deux gratifiés d'un engageant 12/20, et qui font désormais

La Table de Maxime	Paliseul	17
Le Grand Verre	Durbuy	16
Le Cor de Chasse	Wéris	16
Le Château de Strainchamps	Fauvillers	15
La Fleur de Thym	Houffalize	15
Les Pieds dans le Plat	Marenne	15
Le Gastronom	Paliseul	15
Château De Mirwart	Saint-Hubert	15
La Régalade	Arlon	14,5
Château de Grandvoir	Neufchâteau	14,5
Le Zinc du Peiffeschof	Arlon	14
L'Adresse	Bastogne	14
La Bru'sserie	Durbuy	14
La Table de Manon	Durbuy	14
Le Clos des Récollets	Durbuy	14
Les Plats Canailles de la Bleue Maison	Habay-la-Neuve	14
La Gloriette	Marche-en-Famenne	14
Les 4 Saisons	Marche-en-Famenne	14
Le Jardin des Senteurs	Nassogne	14
Gaspard	Barvaux-sur-Ourthe	13,5
Chateau Beausaint	Beausaint	13,5
Wagyu	Durbuy	13,5
Le Baragoû	Marche-en-Famenne	13,5
Les Terrasses de l'Our	Paliseul	13,5
La Barrière de Transinne	Transinne	13,5

Le Chef est Une Femme	Arlon	13
Le Victor	Arlon	13
Cuisinez-nous	Bertrix	13
La Ferronnière	Bouillon	13
Panorama	Bouillon	13
Le Florentin	Florenville	13
Bistrot des Saveurs - Hotel Ermitage	Houffalize	13
Relais de l'Ourthe	Jupille-sur-Ourthe	13
N4	Martelange	13
Le Barathym	Nassogne	13
Ateliers de la Mer	Neufchâteau	13
Lesse Capade	Resteigne	13
Sainte-Cécile	Sainte-Cécile / Florenville	13

Wagon Restaurant Léo	Bastogne	12
La Canette	Durbuy	12
L'Épisode	Herbeumont	12
Au coeur de Lacuisine	Lacuisine	12
Le 13	Libramont-Chevigny	12
Table et Comptoir	Libramont-Chevigny	12
L'inéviTable	Marche-en-Famenne	12
Le Grand Pavillon - Château d'Hassonville	Marche-en-Famenne	12
Quartier Latin	Marche-en-Famenne	12
Au Comte D'Harscamp	Rendeux	12
L'epi d'or	Rochehaut	12

aussi partie des adresses recommandées par le Gault&Millau Belgique.

Privilégier les tables qui font confiance aux meilleurs produits

Au-delà des notes, que vous trouverez toutes ci-contre pour vous informer et, peut-être, vous inviter à réserver une table durant les fêtes ou après, nous ne saurions trop saluer tous les professionnels distingués par le guide bien connu, et aussi tous ceux qui ne figurent pas (encore) dans ces répertoires... mais travaillent quand même de belle façon, font confiance aux producteurs locaux, se battent sur les prix et œuvrent avec foi dans un secteur difficile, car concurren-

tiel et exigeant, autant de gens, on ne le répètera jamais assez, particulièrement touchés par les réalités sanitaires découlant de la crise.

Beaucoup de chefs valent le détour !

Nous ne dirons pas que tout le monde a gagné, et nous ne nierons pas non plus l'excellence des restaurants primés, mais nous vous invitons à vous rendre là où il vous plaît parce que le chef aux fourneaux, peut-être sans être artiste, est sans doute un excellent artisan qui mérite lui aussi le détour, y compris à 11 ou 12/20 ou même pas classé !. ■

Un chef bastognard élu jeune chef de l'année à Bruxelles

À la tête du Stirwen (Etterbeek), François-Xavier Lambory est à 36 ans un chef épanoui...

Le Gault&Millau est connu pour épingler chaque année des profils par thèmes, on y retrouve donc le meilleur sommelier de l'année, la meilleure terrasse de l'année (Le Cor de Chasse - Wéris), la nouveauté remarquable de l'année (Le Grand Verre - Durbuy), l'artisan cuisinier de l'année, les découvertes de l'année... et le jeune chef de l'année à Bruxelles, en Flandre et en Wallonie. Pour 2022, le titre de jeune chef de l'année revient à François-Xavier Lambory, un Ardennais de Bastogne exilé à Etterbeek où il a repris le Stirwen, en 2014. Crédité d'un 15/20, le jeune chef de l'année mérite lui aussi nos félicitations... ■



Picard : belle vitrine, bel écran pour la clientèle

ARLON-BASTOGNE-CARLSBURG-
MARCHE-EN-FAMENNE

Un 'Award' de plus pour le Groupe familial Picard...

Satisfaire la clientèle est plus qu'une volonté, c'est un devoir !

Quand une entreprise reçoit une distinction, cela souligne toujours un engagement. En l'occurrence, et même si en toute humilité le Groupe Picard n'en fait pas une communication opulente, il se fait qu'un nouvel 'Award' vient de lui être remis. Pour la troisième année d'affilée, Picard a donc été récompensé pour la satisfaction de sa clientèle !

Son prix - le NPS pour Net Promoter Score - est en fait le score de satisfaction de la clientèle envers une marque, un service, un produit. Directement remis par Stellantis (anciennement FCA), désormais groupe italo-franco-américain, ce prix témoigne du respect des exigences pointues requises quant à la formation des collaborateurs, le respect de toutes les normes en vigueur, la visibilité véhicule, la présence aux events... et, in fine, la satisfaction ultime : celle du client. Bravo ! ■