

A table

Surprise sous un Dôme

Anvers, la cosmopolite, recèle plus d'une surprise gastronomique et ce, dans tous les registres. Dôme ne faillit pas à la tradition. Voici un peu plus d'un an qu'un jeune chef français de 29 ans, Julien Burlat, a ouvert les portes de ce restaurant spectaculaire. Dôme n'est autre qu'une ancienne demeure située dans un quartier réputé pour sa richesse architecturale,

à quelques mètres de la voie ferrée. Il convient de bien s'orienter pour trouver le restaurant car les sens uniques sont nombreux dans le quartier et on tourne assez vite en rond. En rond, on pourrait aussi tourner dans la vaste salle de restaurant, coiffée d'une superbe coupole. Les tables jouent astucieusement avec l'architecture des lieux et s'agencent naturellement. Par contre, nous occupions l'une d'entre elles, qui tranchait par sa linéarité au centre de la rotonde...

L'architecture surprenante de cette pièce ne demande pas une décoration trop fouillée, au risque de donner une impression un peu trop chargée. Les propriétaires ont donc choisi un style dépouillé: murs d'un gris soutenu, nappes d'une blancheur éclatante qui fait d'autant mieux ressortir les petits bouquets de roses rouges posées délicatement sur chaque table. Belle vaisselle et verrerie étincelante où se reflètent, même le midi, des bougies allumées sur chaque table. Malgré la disposition de la pièce, l'acoustique est assez bonne et les conversations ne résonnent pas trop.

Visiblement, ce décor inspire Julien Burlat qui propose une carte variée et assez recherchée. Nous avons délaissé le lunch à 28 euros ainsi que le menu de 8 services «la carte à Julien» (55 euros ou 80 euros avec les vins) pour nous laisser tenter par la carte, tout en choisissant six plats différents pour notre tablée de trois. Une commande acceptée avec le sourire par la charmante maîtresse de maison et très judicieusement conseillée pour les vins par l'audacieux et talentueux sommelier Steve Betten, comme on le verra plus loin. Mais aux papilles de parler avec, pour débiter, d'assez goûteuses cuisses de grenouilles, estouffade de mousserons à l'anis étoilé, pour l'un, un minestrone d'écrevisses conforme aux attentes, pour l'autre, et enfin, pour moi, de savoureux petits

artichauts poivrades farcis de chèvre frais et salade de roquette.

On poursuit dans ce registre inventif pour les plats avec un pigeon de Vendée accompagné de son ragoût de haricots coco et jus à la sauge, mais aussi un Saint-Pierre aux salicornes et jus réduit de pommes de terre, un peu moins convaincant, et enfin, un bar de ligne aux olives taggiasch et haricots verts. Pour l'amateur d'olives, elles auraient pu être plus nombreuses pour combler ses attentes.

Comme nous vous l'avions annoncé, le som-

melier Steve Betten ne ménage pas ses efforts dans cette jeune maison où la carte des vins recèle, pour les connaisseurs, des appellations de choix. A titre d'exemple, la carte des champagnes présente un choix classique mais aussi un Pierre Moncuit et un Billecart Salmon rosé qui raviront les amateurs. Le reste de la carte présente des appellations de tous pays, passant de l'Espagne à la Nouvelle-Zélande.



Pour la France, les producteurs exigeants et respectant la noblesse du vin sont mis à l'honneur. Steve Betten compte d'ailleurs faire bientôt une carte distincte avec une introduction explicative sur les vins bio et leurs spécificités. Il nous a donc guidés pour ce repas varié vers un Chablis 2^e cru Fourchaume, domaine de Grossot (45 euros), suivi d'un vin espagnol très agréable, un Rioja, Abel Mendoza, 2000 Selección Personall (58 euros). Comptez, pour ce repas, près de 100 euros par personne, apéritif compris.

Un restaurant qui mérite le détour donc, non seulement pour son décor étonnant, mais aussi pour la qualité de sa cuisine inventive et de l'accueil. Une combinaison qui nous fait d'emblée décerner un 15/20 en plaisir d'ensemble en espérant que ce jeune chef ne tourne pas en rond comme tout ce qui l'entoure.

Cotation des guides: GaultMillau: non cité – Michelin: 2 couverts – Lemaire: non cité.

Notre avis: Cuisine: 15/20 – Accueil: 15/20 – Décor: 16/20 – Rapport qualité-prix: 14/20 – Plaisir d'ensemble: 15/20.

Dôme, Grote Hondstraat, 2 – 2018 Antwerpen. Tél.: 03/239.90.03. Fax: 03/239.93.90. Fermé lundi, mardi midi et samedi midi.

Catherine Gaudisart