

UN CAFÉ ET L'ADDITION

Depuis quelques mois, c'est à Uccle que Karin a choisi de titiller nos papilles avec les saveurs de là-bas.

© BERNARD DEMOULIN

LOU FÈRRI : LA PROVENCE EST ENFIN DE RETOUR À BRUXELLES

Karin Burton et Claude Detaeye mettent à l'honneur les produits de là-bas pour une cuisine goûteuse et pleine de soleil.

Les amoureux de la Provence, de ses goûts et de ses saveurs gardent en mémoire une adresse incontournable au Petit Sablon. Malheureusement, Chez Marius, a fermé ses portes depuis plusieurs années. Le manque est (enfin...) comblé et de quelle manière avec l'arrivée de Lou Fèrri à Uccle. À l'endroit où jadis, le Petit Prince avait connu ses heures de gloire, Karin Burton et Claude Detaeye ont installé leur coin de Provence et plus précisément de Camargue. Leur histoire vaut le détour. Cette Belge et ce Marseillais, qui perd son accent sous le soleil noir-jaune-rouge, bossaient tous les deux dans la pub avant de tout plaquer. L'amour de la gastronomie, l'envie de tenter une nouvelle aventure, le souhait de mettre en valeur le terroir via leurs amis producteurs les ont poussés à ouvrir leur restaurant. À Uzès

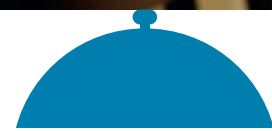
(près de Nîmes) d'abord avant une arrivée en Belgique à Havelange. Depuis quelques mois, c'est donc à Uccle que Karin a choisi de titiller nos papilles avec les saveurs de là-bas pendant que Claude gère la salle. Ici, c'est Provence, Camargue, Provence, Camargue dans votre assiette et dans les verres (pour l'apéro, tentez l'apéritif de truffes du Périgord) mais, si j'ai un conseil à vous donner, laissez-vous guider car Karin vous joue une symphonie au gré de ses inspirations. Avec, au centre du jeu, les produits provençaux que le couple va chercher auprès des producteurs toutes les six à huit semaines. Karin aime la truffe et elle le fait sentir en lui offrant une belle place dans la majorité de ses compositions. Le ris de veau nous a cloués sur place de même que d'étonnants œufs farcis à la truffe et au foie gras ou d'un sabayon d'une légè-

reté qui vous donne envie d'être gourmand. Pour de tels produits de qualité, les prix ne tapent pas dans la gamme supérieure. Le lunch est à 22 €, le premier menu à 38 €.

Karin et Claude revendiquent et assument leur amour (quasi exclusif) pour la Provence. Au point que leur carte des vins ne mise uniquement que sur cette région et la vallée du Rhône. C'est rarissime de voir un restaurant rayer volontairement de sa carte Bordeaux et la Bourgogne. Idéal pour découvrir de nouvelles appellations.

Si Karin s'est muée en véritable cheffe derrière ses fourneaux, elle n'en a pas pour autant totalement oublié ses réflexes de communicante. Elle est très active sur les réseaux sociaux tant sur Instagram (burtonkarin_restaurantlouferri) que sur twitter (@karinburtonlouferri) où vous pouvez saliver tous les jours en jetant un œil sur les plats qu'elle mijote.

■ JEAN-MARC GHERAILLE



Lou Fèrri

Avenue Prince de Ligne, 14
1180 Uccle

Tél. : 02/425.81.86
www.louferri.be



ÉCHOS
ÉCHOS
ÉCHOS

PARCOURS GOURMAND DANS L'ÎLOT SACRÉ

Les Plaisirs d'Hiver battent leur plein dans le centre de Bruxelles. Le marché de Noël, la corrida à travers les rues et la Galerie de la Reine, tout incite à faire la fête et à se balader. Pour allier l'utile à l'agréable, voici une excellente idée de sortie... gourmande. Les 14, 15 et 16 décembre de 18h à 23h, trois belles enseignes relancent la tradition du comptoir dans l'îlot Sacré : le Belgian cocktail au Pistolet Original, le mer au restaurant Scheltema et le terre pour les fans de viande Chez Vincent. Au menu : cocktails mythiques, huîtres avec un petit vin blanc et planches de charcuterie de chez Dierendonck. À des prix démocratiques. Bon appétit !

