



OÙ
2, rue de Bruxelles,
à 1400 Nivelles.
flacon-nivelles.be

GENRE
Bistronomie

ATMOSPHÈRE
Austère

ADDITION
Lunch à 26, 28 et
35 euros

SCORE ★★★★★



FLACON

Chaque semaine, notre journaliste culinaire ouvre les portes d'un restaurant qui lui fait de l'œil... ou qui fait l'actu.

PAR MICHEL VERLINDEN

Installé sur un tabouret laineux évoquant le pied-de-poule, le ballet du chef **Pierre Guérin** et de son second, quasi mutique, laisse pantois. Surmonté de solides poutres et tournant le dos à une salle aux murs en liège, le comptoir quatre-places dévoile une chorégraphie réglée comme du papier à musique. Le fond gris patiné, la batterie de casseroles Mauviel ainsi que les poulets dorés – et autres alléchantes mises en place – disposés à la perfection font valoir des accents picturaux. Passé par de nombreuses maisons réputées, Guérin semble bel et bien matrixé par l'excellence MOF – on connaît la rigueur des Meilleurs Ouvriers de France. Ici, ce que la main droite défait, la gauche le nettoie. Les signes d'un déjeuner supérieur sont là. En entrée, un chou farci envoie du pâté ou, plus exactement, du foie gras et du cochon. Servie par un consommé pénétrant, la préparation se lape jusqu'à la dernière goutte. Le plat, lui, tire le meilleur parti d'un **Coucou de Malines** sorti de sa torpeur dominicale. On ignore si l'on a préféré la tendreté du suprême rôti tartiné d'un pesto de cresson aux noix ou les royales de champignon de Paris frottées aux topinambours et au jus de volaille. Comme si cela ne suffisait pas, le chef dégage un bonus qui met KO : de la cuisse hyper-tendre cuite comme un KFC (poulet frit à la coréenne). Faut-il prendre le dessert et, donc, le risque de descendre d'un cran ?

Un déjeuner
supérieur,
réglé comme
du papier
à musique

On ose finalement et la vie donne raison. Un agencement kiwi, verveine, chartreuse et fromage blanc, amérisé par du pamplemousse, fait surgir en nous l'impression fugace d'une « jungle glacée ». Il faut enfin saluer la carte des vins – Sabre, Bretaudeau, Anglore... – et ne regretter que, revers de la médaille compréhensible, l'hyper-concentration des chefs qui ne nouent quasi pas de contact avec la salle – dommage, surtout quand on est seul au comptoir.

——— W