

28 FLACON

UNE JEUNE CUVÉE PROMETTEUSE

Qu'importe l'ivresse, pourvu qu'on ait une table au Flacon ! Éluée Découverte wallonne de l'année par les critiques du Gault & Millau, la nouvelle table bistronomique de Nivelles séduit les épicuriens avec une cuisine de terroir gourmande arrosée de cuvées méticuleusement sélectionnées.

MOTS : LAURA SWYSEN

PHOTOS : LUDOVIC ART

Qu'importe l'ivresse, pourvu qu'on ait une table au Flacon ! Éluée Découverte wallonne de l'année par les critiques du Gault & Millau, la nouvelle table bistronomique de Nivelles séduit les épicuriens avec une cuisine de terroir gourmande arrosée de cuvées méticuleusement sélectionnées.

Flacon, c'est un resto pensé par des amis, pour des amis. Un assemblage de bonnes idées façonnées par les rencontres du chef Pierre Guérin avec des vignerons, chefs, sommeliers et autres artisans passionnés de bonnes bouteilles. Cette convivialité se ressent dès que l'on pousse les portes de cet établissement niché dans le piétonnier nivellois à deux pas de l'imposante Collégiale Sainte-Gertrude : on y contemple une déco épurée aux tons neutres ponctuée de touches boisées et de laine bouclée. Mais l'aura chaleureuse du lieu se savoure d'autant plus une fois attablé au comptoir qui dispose d'une vue imprenable sur la cuisine ouverte.

Une ode au terroir

Derrière les fourneaux, s'active Pierre Guérin. Bien qu'il n'ait que 27 ans, le chef a déjà de la bouteille. Après s'être formé à l'école hôtelière de Namur, il a travaillé dans plusieurs prestigieuses maisons de France et de Belgique comme le Chambard (**) en Alsace, le Chalet de la Forêt (**), le Bistro Racine (*) ou encore l'Air du Temps (**). Chez Flacon, le jeune chef propose une

cuisine d'artisan imprégnée de son amour du terroir et de son approche respectueuse des saisons. Chaque semaine, le chef élabore deux menus, un déjeuner composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, et une formule du soir unique, plus élaborée, en trois ou quatre services selon ses inspirations et les arrivages du marché.

Pierre Guérin sélectionne ses ingrédients, comme il choisit ses cuvées : avec soin et ferveur, en accordant une attention particulière à leur provenance, leur qualité et, surtout, leur histoire. À travers des assiettes généreuses et des associations audacieuses, il sublime les produits les plus nobles de la gastronomie à l'image de ses Saint-Jacques accompagnées de chicon confit, de vanille et d'une envoûtante note de cacao ou de son Wagyu aux petits pois et à l'estragon.

Portant merveilleusement bien son nom, l'adresse possède bien évidemment une extraordinaire carte des vins. Une sélection pointue mêlant grands classiques, pépites de petits vignerons et cuvées nature.

Si on devait résumer l'expérience Flacon en trois mots ? Simple, sincère et authentique. Trois qualités essentielles en cuisine comme en amitié.

www.flacon-nivelles.be

