

Comme un retour aux sources...



Dans la campagne nivelloise, à cinq minutes du Centre-Ville, Petit-Roelux apparaît comme une échappatoire de choix pour oublier les contraintes et le rythme effréné de la vie. Bon compromis entre le charme rustique du village et la chaleur de la ville, l'endroit semble choisi pour s'adonner à des redécouvertes gustatives. De bonne renommée, après ~~deux~~ trois mois d'ouverture, l'Auberge Saint Martin, s'avère également de bon goût. Et ce ne sont pas les clients – déjà – fidèles de Bruno Pennant qui démentiront...]

Nicolas Kital.

Passé la porte du restaurant, un coup d'œil rapide suffit à comprendre que tous les détails ont été pensés dans un ensemble. Le résultat : un endroit harmonieux, si j'ose à regarder qu'on en oublierait presque qu'on est venu pour apprécier un bon repas. Et pourtant... il serait bien dommage de passer à côté de la carte composée par Bruno et son chef de cuisine, David Desclin. Pour sa réalisation, le jeune patron de l'Auberge Saint Martin mise sur une formule chère à son cœur : une base de cuisine française ouverte aux plats traditionnels et de terroir. La « Tarte Al'Djote » ou les « Boulettes Sauce Tomate », classiques parmi les classiques, figurent en bonne place dans les « indémodables » de son Auberge.

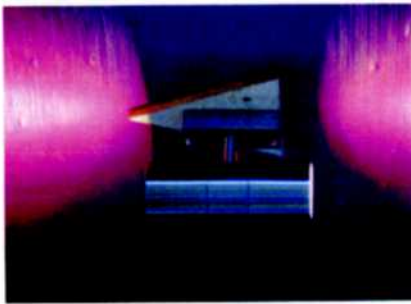
Rigueur, fraîcheur... quel bonheur !

Pour Bruno, la reprise de l'établissement et son ouverture il y a deux mois relèvent de la concrétisation d'un rêve. Formé par la discipline inculquée dans les différentes maisons qu'il a fréquentées et par son statut de traiteur, il a conservé la rigueur et l'exigence de ses anciens inspirateurs. A l'Auberge Saint Martin donc, selon son désir et ses principes, tout doit être « fait selon des règles de bon sens ». Ainsi, c'est en patron attentif qu'il déclare «

ne pas trouver normal si des clients devaient reprendre une seconde bouteille de vin en raison de la lenteur du service. » De même, il n'est pas question pour lui que le pain soit servi après la bouteille de vin. Cependant, que cela ne compromette pas votre opinion. Si l'Auberge Saint Martin aime la rigueur, il n'est pas question pour autant de s'y prendre au sérieux... Au contraire, la bonne humeur et la décontraction instaurées par Bruno fait plaisir à voir. De la fraîcheur ! Voilà, en ses propres termes, quelle est la ligne de conduite à suivre pour faire de son établissement, une réalité fidèle à ses souhaits. Et la fraîcheur donc, on la retrouve partout. Que ce soit sur les murs aux briques apparentes, dans le mélange délicat de beige et de mauve, sur les tables joliment garnies et dans les assiettes, bien évidemment. Un raffinement cohérent, qui laisse deviner une marque de fabrique typiquement féminine, incarnée par Julie, sa compagne. Belle complémentarité...

« A la française » et le succès qu'elle mérite...

Comme la déco, la carte sait comment trouver les arguments pour faire parler d'elle par les plus belles combinaisons de rhéologie. Prenez par exemple un « Gratin de Filet de Pangasius



fourré à la tomate » ou un « Riz de Veau au Miel d'Acacia et d'Agurmes » et continuez par un « Filet de Pintade au Boursin et aux Pommes Amandines » avant de terminer dans une effusion de sens provoquée par un dessert exceptionnel et... maison, lisez plutôt : « Nos fraises et leur coulis de Lavande au Pastis saut comment séduire sa clientèle, dans toute sa diversité : service rapide pour le lunch du midi (trois services à 12 euros), viandes de qualité exceptionnelle, menu enfant à 5 euros ou encore renouvellement de suggestions relatives aux trouvailles du marché. Si les plats à la carte vous donneront un aperçu du talent du Chef, les menus confirmeront toutes vos bonnes impressions. Ceux du Mois, par exemple, vous permettront d'apprécier en trois - 24 euros, vins compris à 32 euros - ou en quatre services - 30 euros, vins compris à 38 euros, selon votre appétit, des saveurs particulièrement prisées par le duo. Se différencier, proposer autre chose, quelque chose de plus... voilà la recherche opérée par Bruno. La carte de soupes, par exemple, était une chose qui lui tenait à cœur « pour que les gens puissent simplement venir apprécier une vraie bonne soupe, servie avec un assortiment de pains ». Intéressante curiosité qui témoigne du réel amour de Bruno pour son métier. Après l'étonnement, viendra alors le moment de la dégustation... le « Cappuccino de Tomates et Basilic » est une des spécialités de la Maison. Et les vins, que dire des vins ? Que c'est une autre fierté du Patron parce que « pour composer la carte des vins, je me suis reposé sur le savoir d'un sommelier extraordinaire, Jean-Pierre Duyck. Malheureusement son sujet à la

perfection, il a su me conseiller un large choix de bons crus, avec un excellent rapport qualité-prix. Vous avez l'eau à la bouche ? Alors un bon conseil : réservez votre table, les 40 places du restaurant étant prises d'assaut les jours de week-end !

Le service traiteur de l'Auberge Saint Martin

Après avoir testé et approuvé le concept, vous souhaitez désormais en faire profiter les vôtres ? **L'Auberge Saint Martin**, adepte de la formule personnalisée, s'engage à répondre à toutes vos demandes. Service traiteur pour vos fêtes privées, mise à disposition d'une salle à l'arrière du restaurant, composition de menus personnalisés ou encore organisation de Buffet Cocktail - variante du cocktail d'înabire - ... Bruno et son équipe s'occupent de tout ! Reposez-vous sur l'expérience et le professionnalisme caractéristique de la Maison.

L'Auberge... au grand air

Hors du temps et de la Ville, la petite Auberge signe un retour aux sources réussi. Sur son agréable terrasse, un brin pittoresque, exposée mi-ombre, mi-soleil selon le moment de la journée, vous passerez un moment privilégié, hors du temps, au calme et au cœur de la nature. A l'approche des beaux jours, la terrasse, son barbecue et son four à pizza trépigment d'impatience pour recevoir toutes vos commandes. A cette occasion, Bruno inaugurera prochainement les week-ends à thème. Avis aux amateurs de grillades au grand air...

Carole Meunier

Heures d'ouverture

Parking privé à deux pas du resto. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 22h. Excepté le samedi soir, le dimanche midi et le lundi.

