

Le patron est un collectionneur

Le Fou du Roy, à Durbuy

Les belles assiettes d'un bistro-gastro, servies dans les décors insolites d'une maison de caractère.

Jean-Marc Wilkin est né au *Sanglier des Ardennes* et a grandi jamais très loin des marmites de Maurice Caerdi- nael, dont il est le neveu. Pas surprenant donc de le voir animer deux tables de Durbuy, *Le Fou du Roy* et *La Canette*. Cet homme est aussi un grand collectionneur des choses d'autrefois. Pas étonnant que ses restaurants soient aussi des lieux-brocantes, des salons des antiquités, presque des cabinets de curiosités.

Le Fou du Roy est installé dans ce qui fut la conciergerie du château. Dans le hall d'entrée : le casque colonial, le fusil et les photos d'une chasse au lion dans le Congo de bien avant 1960. À droite : la boucherie et l'épicerie de jadis, avec les boîtes, les ustensiles, les outils et les réclames de l'époque. À gauche : la salle « château », dans un décor d'ar-



pavé de cabillaud. Pour les rognons, il mêle à la kriek une cuiller de sirop de Liège et obtient ainsi un « toucher » comparable à celui d'un vinaigre balsamique.

Alain Cornet aime les saveurs méditerranéennes, les nouveaux produits, les cuisines du monde. Il présente un pickles de tomates et poivrons avec la crêpe fourrée d'un hachis de bœuf aux épices, façon tortilla. À sa fricassée de volaille, il donne un curry vert et un lait de coco, comme un clin d'œil à la

Le mobilier, les outils et le décor d'une boucherie d'autrefois.

cuisine asiatique.

Ici, on picore dans la carte pour construire son menu de deux, trois ou quatre assiettes. Pour un forfait de 21 €, on découvre quatre vins servis à discrétion.

On peut voir d'autres collections de Jean-Marc Wilkin à *La Canette*, logée dans une maison de caractère de la vieille ville. On y entre comme dans une pension de famille des années 50, avec le tableau des clés au pied de l'escalier. D'un côté : le café avec comptoir et banquettes d'époque, pavement d'origine, alignement de cruches Ricard et, sur sa plaque émaillée, le Pierrot de Spa Monopole jouant à saute-mouton sur un jet d'eau. De l'autre côté : la salle à manger, simple, lumineuse et fleurie. On y mange des entrecôtes charolaises et des grosses frites coupées au couteau, du foie de veau sur un stoemp d'épinards ou des petites côtes de cochon de lait caramélisées.

Robert NICOLAS

► « Le Fou du Roy », 4 rue Comte d'Ursel, 6940 Durbuy. 086 210868. Fermé le lundi et le mardi.

► « La Canette », 1 rue Alphonse Eloy, 6940 Durbuy. 086 212668. Ouvert le dimanche à midi et les vendredis, samedis, dimanches, lundis et mardis de 19h à 1h du matin (tous les soirs en saison).

Une cuiller de sirop de Liège dans la kriek des rognons.

moiries, de vieux miroirs et de grandes horloges. Au-dessus de l'escalier : la salle des sports, avec ses coupes et ses trophées, et les belles gravures de Paul Daxhelet.

Alain Cornet, qui règne sur les fourneaux, bouscule volontiers les recettes, celles d'aujourd'hui aussi bien que les plus classiques. Il est ainsi passé de la croquette au beignet de crevettes, accompagné d'une sauce ravigote et de cresson, une façon d'essuyer un peu la graisse de la friture. Avec le petit nerf de la Saint-Jacques, il monte un beurre blanc de coquillage qu'il donne au

L'ADDITION

Menu Coup de cœur

+ Saumon cru en fines tranches, crème citronnée, mesclun aux herbes
+ Couronne de porc, fondant de chou vert, fond brun truffé et pomme de terre lardée
+ Panna cotta au lait de coco et ananas confit

→ 33 €

Les trois assiettes

+ Cromesquis de crevettes grises, cresson de fontaine ravigote/ou Crêpe fourrée à la viande façon tortilla, salsa doucement piquante/ou

Saumon cru en fines tranches/ou Foie gras de canard confit, chutney rhubarbe, poire et romarin
+ Ravioles de poularde, bouillon émulsionné de foie gras
+ Couronne de porc/ou Bœuf poêlé au poivre noir, salsifis, pomme de terre au gratin/ou Fricassée de volaille, curry vert et lait de coco, riz vapeur/ou Dos de cabillaud, beurre blanc de coquillages, confit de tomates aux oignons fins/ou Rognon de veau poêlé, salade de légumes tièdes, sirop de kriek

→ 35 €