

Carnet gourmand Bel-Étage ★★★



Au rez, une antique machine à écrire et des divans où se détendre à l'apéro. Au "bel étage", une cuisine techno ouverte sur une élégante salle à manger. Deux pièces contrastées, à l'image de Fabrice Vuillemin. Un

chef-proprétaire pas banal: il gère tout, tout seul. Il fait son marché, concocte ses suggestions, prépare la mise en place, accueille les clients, note les commandes, prend les réservations, donne le meilleur de lui-même dans ses assiettes, s'enquiert de l'avis des convives, jongle entre desserts et cafés, papote avec les derniers attablés. Quand les lieux retrouvent leur calme, le revoilà aux fourneaux, cette fois pour les briquer: l'homme est méticuleux. Qui entre au Bel-Étage y passera une belle soirée, à condition d'adopter la cool-attitude du chef. Pour ses menus (44 et 55) et suggestions (entre 17 et 32), il travaille sole, barbue, agneau, lotte, chevreuil, rouget, ris de veau, thon rose... Avec des accompagnements qui suivent ses caprices: pruneau d'Agen, pousses d'épinard, moutarde "Tierenteyn", sauce "Vierge", cèpe, witloof, "cœur de bœuf", citron "Main de Bouddha"... Une adresse où l'on revient, comme à la maison.

•Marie-Christine Jehin.

13 Guldenvliesstraat, 8300 Knokke. Fermé le mercredi.

Ouvert uniquement le soir. Tél. 050-62.77.33. Parking aisé.