

## LA MARELLE CAFÉ

BELGIQUE, BLAREGNIES

**DANS L'ASSIETTE** Des classiques de bistrot ou de brasserie, des plats de cuisine familiale menés à la perfection par Eric Fernez, chef deux étoiles d'Eugénie à Émilie (Baudour).

**EN CUISINE** Les fourneaux sont supervisés par Éric et sa fille Émilie. Toutes les bases sont préparées avec soin dans la même cuisine que celle du restaurant étoilé.

**L'EXPÉRIENCE** Le petit journal maison qui fait office de carte. Dans une ambiance de Diner's américain, animé dès l'automne par un feu ouvert, 480 bières différentes sont servies à la bouteille, sans compter les 15 que l'on peut commander à la pompe. Des exclusivités



sont au rendez-vous comme la Moinette re-fermentée en fût.

**À CONSEILLER** Les croquettes de volaille, aux crevettes ou au fromage; le croque-monsieur pour lequel pain, jambon et fromages ont été minutieusement choisis. En saison, les chicons (de pleine terre) au gratin sont un délice. Les amateurs de sardines en boîte se verront servir celles de La belle-îloise.

**L'ADDITION** Les plats commencent à 25 euros, une bonne bière comprise. (JPG)

La Marelle Café, rue des Trieux 36, 7040 Blaregnies. Tél. 065 56 88 46. [www.fernez.com](http://www.fernez.com)



## SIPHON

BELGIQUE, DAMME

**DANS L'ASSIETTE** Le Siphon est synonyme de cuisine traditionnelle sans chichis, dont la soupe du jour au homard. De quoi attirer gourmands et grands chefs.

**EN CUISINE** Jan Callewaert, formé à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, représente la quatrième génération de cet établissement familial. Depuis cinq ans, la cuisine est dirigée par Steve Landuyt, formé chez Ter Duinen à Coxyde avant d'officier à la Brasserie Bristol à Knokke.

**L'EXPÉRIENCE** C'est sa légendaire carte des vins qui rend ce simple restaurant vraiment particulier. On peut y commander de grands vins prêts à boire (y compris de vieux millésimes) proposés à prix doux, voire très doux, et la cave semble inépuisable. Une cave qui, loin de tout snobisme, est le résultat de la passion de la famille Callewaert pour les vins, essentiellement les Bordeaux.

**À CONSEILLER** Après une portion d'anguilles fraîches du jour, accompagnée d'un grand vin, on ne peut rentrer chez soi que le sourire aux lèvres.

**L'ADDITION** Le prix d'un plat principal va de 13,40 euros pour un poulet de grain avec frites et laitue à 45,50 euros pour le homard. (BV)

Damse Vaart-Oost 1, 8340 Damme. Tél. 050 62 02 02. [www.siphon.be/fr](http://www.siphon.be/fr)

## LA MARELLE CAFÉ

BELGIË, BLAREGNIES

**OP HET BORD** Klassiekers uit de brasserie- en bistrokeuken, huisbereide gerechten tot in de perfectie verfijnd door Eric Fernez, de tweesterrenchef van D'Eugénie à Emilie (Baudour).

**IN DE KEUKEN** Eric en zijn dochter Emilie hebben de leiding over de keuken. Alle basisgerechten worden zorgvuldig bereid in dezelfde keuken als het sterrenrestaurant.

**IN HET GEHEUGEN** Het huisgemaakte krantje dat gebruikt wordt als kaart. In een 'American dining'-sfeertje, met een open haard vanaf de herfst, kun je proeven van maar liefst 480 verschillende bieren uit een flesje en 15 bieren van de tap. Laat je verrassen door enkele exclusieve bieren zoals Moinette.



**AAN TE BEVELEN** Bestel de gevogelte-, garnaal- of kaaskroketten of de croque-monsieur waarvoor brood, ham en kaas zorgvuldig gekozen zijn. In het seizoen is de gratin van witlof (uit volle grond) een streling voor de smaakpapillen. En als je van sardines uit blik houdt, krijg je ze hier van La belle-iloise!

**OP DE REKENING** Schappelijke prijzen vanaf 25 euro, inclusief een goed biertje. (JPG)

La Marelle Café, rue des Trieux 36,  
7040 Blaregnies,  
Tel. 065/56.88.46, fernez.com



## DE SIPHON

BELGIË, DAMME

**OP HET BORD** De Siphon staat voor een no-nonsense, traditionele familiekeuken, van dagsoep tot kreeft. Dat trekt armen, rijken en topchefs aan.

**IN DE KEUKEN** Zaakvoerder Jan Callewaert werd opgeleid aan het Institut Paul Bocuse in Lyon. Hij is de vierde generatie in deze familiezaak. De dagelijkse keuken is sinds vijf jaar in handen van Steve Landuyt, die opgeleid werd aan Ter Duinen in Koksijde en eerder in Brasserie Bristol in Knokke werkte.

**IN HET GEHEUGEN** Wat dit eenvoudige restaurant echt bijzonder maakt, is de legendarische wijnkaart. Je kunt er topwijnen die op dronk zijn bestellen – ook oude jaargangen – voor zachte tot zeer zachte prijzen, en de kelder lijkt onuitputtelijk. Met snobisme heeft die kelder niets vandoen. Hij is louter een gevolg van de passie van de familie Callewaert voor – voornamelijk – bordeauxwijnen.

**AAN TE BEVELEN** Na een portie dagverse gebakken paling met een grote wijn ga je hier nooit malcontent naar huis.

**OP DE REKENING** Een hoofdgerecht varieert van 13,40 euro voor een 'graankieken' met frietjes en kropsla tot 45,50 euro voor kreeft. (BV)

Damse Vaart-Oost 1, 8340 Damme,  
tel. 050/62.02.02, siphon.be