

C'est moi qui t'invite



© INGRID OTTO

Comme chaque semaine, Carlo de Pascale et Florence Hainaut nous emmènent au resto. Carlo est chroniqueur food et conso, Florence est journaliste. Ils aiment débattre sans fin sur les restaurants avec ou sans menu, les vins avec ou sans sulfites. Bref, ils aiment manger ensemble.

“Une brasserie qui envoie du couvert” : c’est comme cela que j’aime définir **Le Faitout** à Baudour, dont j’avais déjà goûté la cuisine et où j’avais très envie de retourner...

TEXTE ET PHOTOS : FLORENCE HAINAUT ET CARLO DE PASCALE.

Éric Fernez et sa fille Émilie sont restaurateurs avant d’être chefs. Si Éric est aussi chef aux fourneaux de son D’Eugénie à Émilie bardé de décorations, le succès de la famille, ce sont également deux établissements plus accessibles : La Marelle à Blaregnies et Le Faitout à Baudour, en face du restaurant gastronomique précité. Certains disent qu’on pourrait rebaptiser l’endroit “Place Fernez”. J’y étais déjà allé, j’avais très envie d’y retourner. Florence étant empêchée pour cause de “duo de plâtres/chaise roulante/bonne humeur quand même”, c’est une amie gourmande (et nantie d’une efficace Seat Ibiza) qui m’accompagne au Faitout, le vaisseau “brasserie qui envoie du couvert” de la famille Fernez. Un avertissement aux lecteurs et aux lectrices : j’aime la dynamique de la famille Fernez. Éric est l’un de nos





grands chefs belges, à qui on reproche parfois un classicisme qui n'est dans la tête que de ceux qui lui en font la critique ; j'aime sa cuisine, sa façon de voir le métier de restaurateur-artisan, sa conception du goût, et son ambition à faire un max de choses dans les ateliers Fernez, notamment la pâtisserie et la charcutaille. Bref, ceci dit, le Faitout c'est quoi ?

LE LIEU

Un grand restaurant qui fait à l'aise deux services sur la soirée. On est dans le registre de la grande brasserie efficace. Si vous cherchez un salon feutré pour susurrer des trucs à l'oreille de votre commensale, ce n'est pas ici que ça se passe. Là aussi, mes goûts m'entraînent plus facilement dans les endroits vivants, et rien qu'à voir ce qu'il se passe au "passe", où tombent assiettes gargantuesques du fameux steak frites à la belge, on est dans le ton.

La déco est moderne et agréable, sans fausse note ni coup de génie, on sent une timide envie de faire "dans le coup" avec des panneaux qui vous invitent à "Enjoy your fucking dinner !" comme une maladroite tentative de faire du rock and roll urbain, mais ici, on verra que c'est au service et dans l'assiette que ça rocke vraiment. Il y a des menus à 39 €, des suggestions, des plats à la carte, la liste est longue, mais vu le débit, on sait que ça devrait suivre, et ça suit. Niveau mise en bouche, on t'envoie déjà presque une grosse pièce. Un boudin. Oui, un boudin blanc grillé, que nous poussons avec une bière, en se disant "il faut garder de l'appétit, bordel, il le faut !" (pour répondre au panneau "fucking dinner").

L'appétit encore aiguisé, on commande des croquettes de ris de veau avec une sauce tomate relevée (tellement "cuisine bourgeoise bien faite") pour moi (18 €) et croustillons au fromage (totale indécence) pour ma partenaire d'un soir (13,50 €). Conseillé par Émilie, je prends le bœuf carottes, qui s'avèrera être parfaitement fondant et noyé d'une sauce qui intègre force vrai jus de viande (19 €) tandis qu'en face, on craque pour le steak à la belge (17,50 €) béni par son jus de cuisson, émergeant d'une canopée de très bonnes frites et d'une vraie salade à la mayo. N'attendez pas autre chose du steak à la belge que de représenter à la perfection le monde du steak simple, c'est sa promesse. Il y a des viandes plus nobles à la carte, du bœuf, mais aussi du cochon PQA, servi notamment "Cross et Blackwell", je me réserve ça dans un coin de ma gourmandise pour la prochaine. Tu veux un supplément "purée minute" (9 €) à partager ? Y en a, tout comme des sauces à gogo pour lustre les viandes.

UN DESSERT ?

Oui, même si on est déjà à terre. L'éclair maison est obèse tandis qu'arrive un pain perdu totalement indécent. À base de brioche, épais comme un bloc Ytong, topped de quartiers de pomme que le serveur (assez farce et sympa) flambe au calvados à en déclencher les sprinklers.

Dans les verres, j'avoue qu'on y est allés mollo en piochant dans les quelques (pas assez nombreux) choix de vins au verre, tous nickel. Je me dis que la clientèle locale a plus d'appétit pour la vraie bouteille, mais il nous fallait faire du chemin au retour avec ma conductrice en Ibiza.

Voilà, on a compris, je suis fan de restaurants qui restaurent, en voilà un, et comme dirait Bibendum, ça mérite plus que le détour. ☘

Le Faitout, 1 place de la Résistance, 7331 Baudour. Ouvert du lundi au dimanche. Réservations uniquement par téléphone au 065/64.48.57.