

LES SAUCES DE LA VIE ▽ PAR PHILIPPE BIDAINE

Quand Nicolas aime Pimprenelle



Plus qu'à Nicolas, c'est à un véritable Nounours gourmand que fait penser ce spécialiste de la... Pimprenelle ! (PHILIPPE BIDAINE)

BRUXELLES ▽ Lorsque j'étais petit, j'avais une véritable ménagerie à la maison... Un cocker, deux poissons rouges, un canari, un écureuil de Corée et... deux tortues grecques ! J'avais baptisé celles-ci *Nicolas* et *Pimprenelle*. L'inspiration m'était bien évidemment venue de la célèbre série télévisée *Bonne nuit, les petits* dans laquelle se prénommaient ainsi les deux enfants que venaient visiter Nounours et son patron le marchand de sable Ulysse, débarquant de leur célèbre nuage.

Les Nicolas et Pimprenelle dont je vous parle aujourd'hui sont néanmoins d'un registre sans doute moins poétique mais diablement plus gourmand ! En effet, le Nicolas qui fait l'objet de cette chronique, c'est Nicolas Leveaux un grand gaillard sympathique qui a bourlingué dans toute l'Europe avant de se fixer dans notre vaillante petite terre de gastronomie.

Littéralement tombé dans la mar-

mite quand il était petit, fils d'une maman qui cuisinait admirablement bien, ce grand gaillard natif de Metz est, malgré son âge relativement modéré (il est né en 1970) ce que l'on peut déjà appeler un vieux routier de la *croque* de qualité.

C'est au cours des nombreux concours culinaires auxquels il adore participer – et desquels je fais souvent partie du jury – que j'ai eu l'occasion de faire sa connaissance.

Débarqué dans notre pays pour suivre son épouse – qu'il avait rencontrée en Irlande – notre bonhomme s'est entre autres illustré dans des maisons comme le *Prévôt*, avec Alexandre Masson, *Agastache et Tonka*, avec Claude Poligh ou encore le *Barbizon*, avec Alain Deluc.

Mais désireux de prendre sa destinée en main, le gaillard a eu la chance de tomber sur Thibaud Devilder, un investisseur aussi passionné de vin que de bon produit qui lui a donné la chance de pouvoir

rencontrer sur l'enseigne sa *pimprenelle* (pour mémoire une délicieuse plante herbacée vivace de la famille des rosacées, au surprenant goût de concombre...)

Résultat, à l'endroit où se trouvait autrefois le *Loup Galant*, au bout du Marché au Poisson, une toute nouvelle exploitation, dans un décor largement épuré par rapport au précédent, tout en nuance de gris et en drapé de chaise, pour une cuisine qui parle autant au cœur qu'à l'estomac.

Fou d'herbes aussi variées que surprenantes, notre homme relève ses plats d'une foule de condiments peu communs mais succulents, la plus emblématique de ses préparations étant sans aucun doute son aussi étonnante que délicieuse salade des mauvaises herbes du jardin.

Une des bien sympathiques manières de notre homme est de décliner l'un ou l'autre produit de saison (asperges, ris de veau et bien

d'autres...) en goûteuses trilogies dont plusieurs viennent relever ses menus baptisés petite sauvagerie (3 services pour 30 €), sauvagerie (3 services pour 38 €, 4 services pour 46 € ou 5 services pour 54 €, à choisir dans la carte, les entrées étant proposées à 14 € et les plats à 22 €) et grande sauvagerie, une magnifique dégustation de six services proposée à 64 €. Signalons que le midi, la maison propose également, pour 18 €, un lunch deux services à choisir entre entrée plat et dessert.

En résumé, une cuisine qui doit encore un peu s'assagir, notre homme ayant le bien pardonnable défaut de vouloir parfois en faire un peu trop, mais qui compte manifestement parmi celles dont je vous parlerai un de ces jours...

Nicolas & Pimprenelle, 4 quai aux Barques à 1000 Bruxelles. Tél./Fax 02/219.99.98. e-mail : nicolasetpimprenelle@live.be Site : www.nicolasetpimprenelle.com Fermé le dimanche et le lundi.