

CARNET GOURMAND

L'Auberge du pêcheur ★★★

Vo-lup-té. C'est exactement ce que l'on ressent quand, les pieds dans le jardin, l'on fait face au paysage. Une vraie carte postale. Face à la terrasse, où les repas s'étirent avec plaisir, un dogue rouge flamboyant haut de deux mètres règne sur les yachts qui flânent en contrebas sur la Lys. Au-delà, le regard s'égare sur les vaches très occupées à chasser les mouches et les champs de blé écrasés de soleil. Seul un tracteur secoue la chaleur saturée de l'été. Pour les

convives, un seul souci : savourer l'instant. Une seule préoccupation : s'imposer un choix dans la magnifique carte. Tel un ballet silencieux, le personnel devance les moindres désirs. Lunch 3 services, avec sa chiquetaille de cabillaud (35€); Menu Pêcheur 7 services, avec son aile de raie et sa trilogie de poulet de ferme (55€); suggestions du jour, comme ce hareng frais nature (20€); on laisse libre cours à la gourmandise du moment. Il est pourtant des plats que l'on s'arra-



PHOTOS: PROO.

che : les favoris du chef Axel Colonna-Cesari et de ses 18 assistants: Manchons de crabe royal (31€), Huitres tièdes, vinaigrette au gingembre, guacamole d'avocats, jambon séché (21€), Thon rouge façon tartare (30€) ou Carpaccio de pigeon fumé à la crème de truffes et foie d'oie cru (22€). Vo-lup-té.

● **M.-C. J.**
41 Pontstraat, 9830 Sint-Martens-Latem (Deurle). Tél. 09-282.31.44. Restaurant L'Orangerie, fermé lundi, samedi midi et dimanche soir. Brasserie The Green, ouverte tous les jours.