



DES ÉTOILES AU MENU

Du 5 au 8 mai prochain, Culinaria² vivra sa troisième édition autour des 4 menus composés par 16 restaurants belges, tous étoilés au guide Michelin. Parmi les chefs, un nouveau venu : Laury Zioui... qui nous propose, en avant-goût, un plat inspiré des saveurs de son Maroc natal.

PAR JEAN-PIERRE GABRIEL

Cet événement gastronomique s'affiche toujours comme le « restaurant » éphémère le plus primé de Belgique ! Nimbé cette année de 24 étoiles, Culinaria², imaginé en 2009 pour les gourmets très gourmets, confirmera, du 5 au 8 mai prochain, sur le site de Tour &

Taxis, à Bruxelles, son ambition d'être le rendez-vous de l'excellence de la gastronomie belge. Et l'édition 2011 voit une femme – Arabelle Meirlaen – faire son entrée dans cette prestigieuse brigade jusqu'ici exclusivement masculine.

Le principe de Culinaria², pour rappel ? Chaque chef réalise un plat qui s'inscrit dans un des 4 menus proposés, chacun d'eux comptant 4 plats. En « commandant » un menu, les convives se livrent donc à une véritable exploration des saveurs. Cette année, 18 chefs de renom uniront leurs talents (dans deux des restaurants, en effet, on travaille à quatre mains).

Parmi les participants, on dénombre sept 2-étoiles – Sang-Hoon Degeimbre (L'Air du Temps, à Noville-sur-Mehaigne), Bart de Pooter (Pastorale, à Reet), Viki Geunes ('t Zilte, à Anvers), Yves Mattagne (Seagrill, à Bruxelles), Pierre Résimont (L'Eau vive, à Arbre), Lionel Rigolet (Comme Chez Soi, à Bruxelles), Franky Vanderhaeghe (Hostellerie St-Nicolas, à Elverdinge) – et neuf 1-étoile – Giovanni Bruno (Senza Nome, à Bruxelles), Julien Burlat (Dôme, à Anvers), Pascal Devalkeneer (Le Chalet de la Forêt, à Bruxelles), Mario Elias (Le Cor de Chasse, à

Barvaux-sur-Ourthe), Laurent et Vincent Folmer (Couvert Couvert, à Heverlee), Dimitri Lysens (Magis, à Tongres), Tim Meuleneire et Wouter Van Tichelen (De Koopvaardij, à Stabroek), Laury Zioui (L'éveil des Sens, à Montigny-le-Tilleul) et Arabelle Meirlaen (Li Cwerneu, à Huy).

Les mets qui seront servis se hisseront à un niveau époustoufflant, tant dans les techniques utilisées au service des saveurs que dans leur mise en scène. Zoom sur un menu, à titre d'exemple. En entrée, Pascal Devalkeneer confectionnera des tortellini de champignons des bois et canard fumé, caramel d'ail doux (2.). Dans le premier plat, Laury Zioui mariera les saveurs marocaines de son enfance, une vinaigrette chermoula et du citron confit, avec un délicat bouillon dashi interprété à sa manière, le tout accompagnant du dos de cabillaud (4. la recette en avant-première ci-contre). Quant à Julien Burlat, en charge du second plat, il concoctera une poitrine de cochon de lait confite, tête braisée à la Leffe, panisette et salade de petits pois à l'huile d'amande douce (1.). Le dessert, lui, reviendra à Lionel Rigolet avec un croquant de São Tomé, Arriba en cappuccino épice, yaourt au gingembre confit (3.).

Culinaria² organisera aussi de nombreux ateliers gastronomiques. Parmi ceux-ci, on retiendra :

The Chocolate Square de Callebaut, une initiation à la cuisine au chocolat par les plus grands noms du métier.

The Chef's Square où des chefs présenteront leurs trucs et astuces.

The Cooking Square d'AEG, qui permettra aux



PHOTOS CULINARIA

amateurs, coachés par un chef, de passer derrière les fourneaux pendant 40 minutes pour préparer un plat unique qu'ils pourront ensuite savourer.

The Wine Square d'Eric Boschman, où le célèbre sommelier partagera ses connaissances et son humour autour de pas moins de 30 dégustations.

The Beer Square de Leffe, où, en compagnie du talentueux fromager anversoïis Michel Van Tricht, un sommelier bière déclinera les meilleurs accords entre les différentes variétés de Leffe et les fromages.

The Campari Aperitivo Square, où Sergio Pezzoli, le champion du monde des barmans, dévoilera le cocktail de l'été 2011.

The Green Square, le plus innovant. Conçu et animé par l'Institut bruxellois de la gestion de l'environnement (IBGE), il invitera les visiteurs à déambuler dans un jardin potager grandeur nature et à y découvrir des variétés de légumes, de plantes et de fleurs comestibles. Encadrés par le Pr Coudron, fondateur de l'Institut scientifique pour une nutrition raisonnée (SIIN), ou par Benoît Blairvacq, jardinier du restaurant L'Air du Temps, et par les 18 chefs étoilés, les participants sont invités à cueillir et mitonner leurs ingrédients dans une cuisine spécialement aménagée à cet effet au centre de cet espace vert. ■

En pratique:

Culinaria¹: à Tour & Taxis, 86C, avenue du Port, à 1000 Bruxelles.
Les jeudi 5 mai, de midi à 16 h; vendredi 6, de midi à 16 h et de 18 à 22 h;
samedi 7, de midi à 22 h; dimanche 8, de midi à 18 h. Entrée: 11 euros en prévente (16 euros sur place). Passeport: 43 euros en prévente (48 euros sur place). VIP: 75 euros en prévente (80 euros sur place).
Pour toute information: www.culinariabruussels.be

LA RECETTE DE LAURY ZIOUI
CABILLAUD BRETON DEMI-SEL /
CONDIMENT CITRON CONFIT ET
GINGEMBRE / VINAIGRETTE CHERMOULA

Pour 4 personnes

Cabillaud au sel: 200g de cœur de cabillaud (avec peau), 1kg de gros sel de mer, 10g de sucre semoule S2. Mélanger le sucre et le gros sel. Poser le cabillaud sur un lit de cette préparation, côté peau vers le bas. Couvrir du reste du mélange sucre-sel. Laisser reposer 15 min. Rincer le cabillaud durant 30 min sous un filet d'eau froide courante. Éponger et réserver au frais.

Dashi minute: 1l d'eau minérale, 2c à soupe de bonito séchée (katsuo-bushi), 2c à soupe de sauce soja, 2c à soupe de mirin, 4c à soupe de vin blanc. Flamber le vin blanc et le réduire de moitié. Faire bouillir l'eau et ajouter tous les ingrédients. Bien mélanger, retirer du feu et filtrer. Réserver.

Chermoula: 1gousse d'ail, 10g de coriandre hachée finement, 2 tomates, 5g de gingembre frais, 1 petit citron confit au sel, 4c à soupe d'huile d'argan, 2c à soupe de jus de citron, sel de Maldon, poivre. Fendre la gousse d'ail, la dégermer et la blanchir à l'eau bouillante; émincer. Peler et épépiner la tomate et la détailler en dés. Émincer le citron en petits dés. Rassembler tous les ingrédients.

Dressage: ½l de dashi minute, 80g de citron confit au sel, 20g de sirop de sucre, 20g de gingembre frais très finement émincé.

Chauffer sans bouillir le bouillon dashi avec les autres ingrédients. Verser sur le cabillaud, dans une assiette creuse chaude. Terminer par la vinaigrette chermoula.