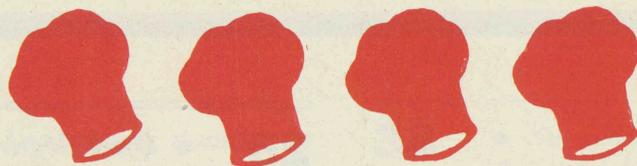


## COMME CHEZ SOI



A Pierre et Marie-Thérèse Wynants :

# 19 FOIS BRAVO!

# «NOTRE» COMME CHEZ SOI

**Une quatrième toque se fête, se célèbre et s'applaudit. Edouard Fourmois a visité pour nous les cuisines et la cave toutes neuves. Réservant à notre guide annuel la primeur des superlatifs que mérite la maîtrise de Pierre Wynants, nous avons laissé quelques clients privilégiés nous parler de cette maison hors du commun.**

**P**ierre Wynants.

Ah, pour un chroniqueur, ce petit homme est un gros morceau. Avant de le retrouver, j'ai mis en cartes toutes les épithètes que, depuis quatre lustres, mes bons confrères lui ont assénées. Même en ne gardant que les plus déterminantes et en délaissant les reportages chinois ou japonais, pratiquement tout l'ordre alphabétique y est. D'amical et attentif à volontaire et zélé. En passant par brillant, curieux, déterminé, euphorisant, filial, généreux, hospitalier, inventif, jubilatoire, lucide, méthodique, novateur, original, perfectionniste, réfléchi, scrupuleux, transcendant, urbain...

Devant cette fiche signalétique, on est tenté de naviguer dans l'hagiographie lyrique. Et d'écrire : à portrait enluminé, il faut cadre brillant. Ou encore : à une telle lame, il faut la gaine damasquinée. Ou encore : à une telle perle, il faut l'écrin somptueux. Cependant le lecteur (à qui on ne la fait pas) laisse bientôt en plan le chroniqueur englué. Un truc à vous faire déconsidérer à tout jamais ! Soyons donc mesuré et modeste comme le héros de notre affaire et disons qu'à ce cuisinier exemplaire, pratiquant une cuisine exemplaire, il fallait une cuisine exemplaire !

Vous suivez ? Pas tout à fait ?

Le Comme chez soi, la notoriété s'amplifiant toujours, avait déjà connu quatre mues qui firent craquer sa chrysalide. En 1966, cinq cuisiniers, le Maître inclus, se partageaient l'unique table de travail. C'était bien de l'exiguïté ! Toute l'aventure vous est d'ailleurs contée dans cette plaquette originale et luxueuse



Le grand chef et son chef.

qu'on édita à l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire. Si cet ouvrage n'est pas encore dans votre bibliothèque de gourmet, prenez cela comme prétexte pour retourner au 23 place Rouppe.

Donc une nouvelle opportunité (comme disent les franglais d'aujourd'hui) s'étant présentée, le Comme chez soi — ou plutôt sa cuisine — se sont offert une nouvelle mue. Il y a là une histoire de plombier, d'appartement voisin vide, aussi savoureuse que celle de l'humoriste et que Pierre Wynants vous narrera lui-même, pour peu que vous l'en priez. Ainsi l'occasion était belle de doubler pratiquement la

surface utile. Vous savez qu'en cuisine, de la manipulation initiale à la manipulation finale, du premier produit à la dernière assiette, se succèdent cent opérations, et des plus diverses. En conséquence, il ne suffit pas qu'un local s'expande, encore faut-il qu'il se repense. Et quand on connaît le maître des lieux, on imagine tout ce qu'il a fallu de réflexions, de cogitations et — c'est le cas de le dire — de concoctions !

Aménager, jadis, signifiait faire le ménage. Agencer signifiait disposer pour rendre gentil. On a donc fait gentiment le ménage dans les locaux cuisine et les locaux celliers en organisant,

combinant, ajustant. Tout cela avec la plus scrupuleuse des méthodes. Performance insigne, si on sait qu'il fallait que le tout soit accordé et raccordé au cours du seul mois d'août, où le restaurant fait relâche. A l'apéritif, M. Robert Mahieu, l'architecte, un géant apparemment débonnaire, m'a raconté combien de... sévérités avait coûtées la performance.

**P**ierre Wynants m'a emmené pour exploration des lieux, slalomant entre les commis de la brigade affairée, en un parcours

Restaurant  
l'Étoile

### ARRANGEMENT GASTRONOMIQUE

le vendredi ou le samedi

150 fl. par personne et par nuit.

Apéritifs variés - 7 services

Musique - Logement - Petit déjeuner copieux.



Vestdijk 47 - 5611 CA Eindhoven T. 00-31 40 444755.

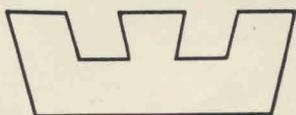
De De  
Snippe Snippe

RESTAURANT

De  
Snippe

EZELSTRAAT 52, 8000 BRUGGE  
TEL. 050/33.70.70

FERME LE DIMANCHE ET LUNDI-MIDI  
GESLOTEN OP ZONDAG EN MAANDAGMIDDAG



Hotel Ter Streep  
Oostende  
België

LEOPOLD II LAAN 14 059/70.09.12

Télex 82261.

Ouvert toute l'année.



hostellerie de marteau-longe

Route de Floreffe, 9

5631 Arbre (Namur)

Tél. 081/41.27.48 - 41.14.48

Restaurant-hôtel

Cadre de verdure et cascade  
Calme dans de nobles arbres

Salle de réunion avec bar  
Week-ends gastronomiques  
Chambres très confortables

Fermé le lundi soir et mardi non fériés.

# COMME CHEZ SOI

d'allure torturée, mais en réalité très savant, du point alpha au point oméga. Un triple impératif pour ce qui concerne la circulation à l'intérieur des cuisines. Il faut que la circulation soit logique. Il faut que la circulation élimine tous les parcours parasi-

Pour voir scintiller les informations optiques de la balance électronique. Pour s'ébahir de la multiplicité des fours où la vapeur le dispute à la pression et à l'air pulsé; où le gaz rivalise avec l'électricité. Pour jauger, ici et



La cave : on va leur faire déguster...

tes et les interférences. Il faut que la circulation mette les produits à l'abri absolu des contaminations. Nous ne nous attardons pas aux vestiaires du personnel par souci de discrétion. Nous négligerons l'étage technique (ventilation générale, chauffage d'ambiance), non pas certes, que ce soit inintéressant, mais par souci d'échapper à l'abstrait. Dès lors, le point alpha, ce seraient par exemple les bacs de mise en place des légumes. Je vous convierais bien à un itinéraire de point en point dans ce qui tient maintenant autant du « Spacelab » que de la cuisine, parmi la profusion des surfaces en métal inox.

Arrêts. Notamment chez ceux qui parent ou tourment ou hachent menu les légumes sur le plan qui leur est spécifiquement consacré. Ou au secteur d'activité exclusivement réservé au désossage des poissons. Ou à la zone aménagée en priorité pour que l'œil, le poignet, la hanche du rôti-seur soient à hauteur idéalement fonctionnelle. Ou au domaine où s'opère sur plaque spéciale (un petit granit dont la vertu est la fraîcheur tenace qu'il offre aux ingrédients) l'activité que, faute d'un terme propre, j'appellerais l'activité entremetteuse.

Arrêts encore ! Pour réfléchir aux possibilités du système d'emballage sous vide.

là, les modulations ponctuelles du froid et du chaud.

Et surtout pour rêver aux cloches de couvert d'antan. Alors qu'aujourd'hui, sous un tunnel à rampe chauffante, veillées par un thermostat minutieux, se prélassent les assiettes avant le service; là, de même, le café gardera, les courts instants qu'il faut, la température opportune. Tout est sur socle pour permettre un nettoyage littéralement prophylactique. Il y a d'ailleurs dans la brigade un préposé aux soins d'urgence du carrelage (grès cérame) ou des parois (marbrette de Beaune) qui accourt, serpillière en main, au premier appel, et que pour cette raison, on a baptisé « 900 » !

Ebahi, à un moment donné, par un raffinement qui a pensé à réserver dans une chambre froide un site déterminé pour frapper les alcools blancs (et comme mon guide a l'air de trouver cela si naturellement évident), j'ai tout de même tenté de le pousser un peu.

« Alors, pas la plus minuscule imperfection ? donc pas de nostalgie ? » Lui, désarçonné un fugace instant, me sort, de dessous une taque, un billot à l'ancienne hachuré par un long usage : « Vous voyez ! J'ai conservé ce témoin-là. » Avant d'accompagner le sommelier René Gorissen aux nouveaux celliers, parmi la cohorte des auxiliaires dont l'affairement ne nuit pas à la

cohérence, je veux croquer — non, ne vous méprenez pas — deux silhouettes. Celle de Jan van den Bon, qui effeuille la chiconette, un légume... expérimental (goût et texture un peu sauvages), pour le déjeuner qu'on nous prépare — chaque chef a la responsabilité du menu de la famille pour une semaine. Déjeuner que nous prendrons ensemble dans la salle de cuisine même, vers 11 h 30, avant l'arrivée du premier client. Deuxième

des commandes du jour. Mais on m'entraîne (oh, c'est une douce violence) par les couloirs ombreux des celliers de garde (11 à 13 degrés) où des flacons sur lattes, en méditation, mûrissent des voluptés futures (30.000 bouteilles !). Je m'émeus au passage à hauteur de la collection privée du Maître, où je déchiffre : château d'Yquem 1919 ! Petrus 1961 ! Vosne-Romanée La Tâche 1919, Monopole-G. Marey et Comte Liger-Belair !



...un Talbot 1976.

silhouette : celle de la cadette Véronique (dix ans) surveillée par sa sœur Laurence (treize ans) et par Filip Bogaert — le Chef. Un petit bout de langue rose passant, elle châtre des écrevisses : « Tu vois, il faut les tenir bien à plat, comme cela. » Ah, cet âge est sans pitié !

Cependant, si la récession vous accable — momentanément — pensez donc qu'il y a aussi : Apremont 1982 ou Montalivet 1979, ou Saint-Joseph 79, et des dizaines d'autres intéressants.

**M**ais il faut remonter en cuisine — il est près de 11 heures — pour le déjeuner et de nouvelles expériences de gueule. Au fromage, le Patron et la maîtresse de maison nous abandonneront ; c'est que, de l'annonce d'une commande à l'envoi en salle, la présence diligente de tous est requise. Quant à nous, nous allons migrer dans la pièce à manger du personnel qui occupe un côté de la cuisine et que la brigade, repas terminé, vient d'abandonner. Les fromages nous y seront servis. Avec un Echezeau 1976 (Henri Jayet), face auquel « toute parole est faible ou superflue ». Puis, avec de larges tuiles aux amandes, une poire pochée et flambée au kirsch — avec un Rieussec 1975.

Véronique : « Tu sais, la sauce, eh bien, c'est moi qui l'a faite (sic) ! ».

Puis un café de nabab avec mandarines givrées de cristaux et cerises croquantes de gel sucré. Puis, on est surpris d'en être déjà à la dernière expérience : des *Kletsoppen* et des « Petits beur-

Les parois de la cave de jour sont quadrillées de casiers où attendent la dégustation parfois cinq ou six, parfois une ou deux bouteilles, selon la cadence supposée (et généralement vérifiée)



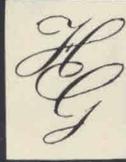
## RESTAURANT KASTEEL LINDENBOS

Boomsesteenweg 139 Tel. 03/888.09.65 - 888.34.22.  
2630 Aartselaar 's Maandags gesloten - Fermé le lundi

Elke zaterdagavond  
Chaque samedi soir

**DINER DANSANT**

*En plein cœur de Bruges  
vous attend le restaurant*

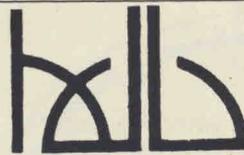


## 't Pandreitje

*Guy en Hilary Van Neste-Peck, Pandreitje, 6, 8000 Brugge.  
Une perle d'intimité et de confort dans un cadre unique Louis XVI.  
Vous offre une cuisine raffinée, des vins soigneusement choisis et en plus de cela un service aimable.  
Places restreintes, veuillez réserver à temps.*

*Fermé les dimanche et lundi.*

**Tél. 050-33.11.90**



## RESTAURANT « HOF DE BIST »

PAUL EN MARLEEN VERCAMMEN-HENDRICKX

SALLE POUR BANQUETS - 30 CVTS

VELTWIJCKLAAN, 258 2070 EKEREN

Tél. 03/664.61.30. Fermé le dimanche.

# Bernard s.p.r.l.

Rue de Namur, 93  
1000 Bruxelles

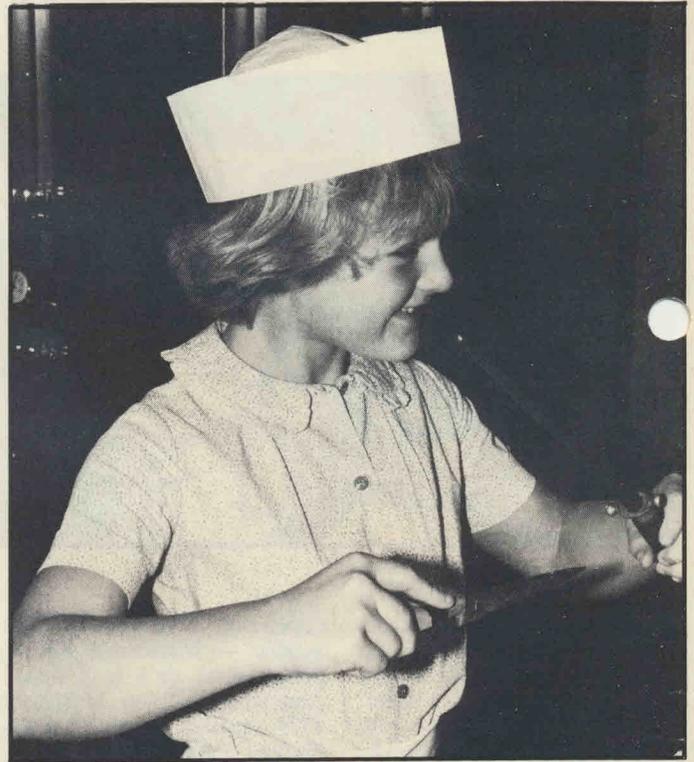
**SON RESTAURANT - SA BOUTIQUE - SES PRIMEURS  
SES VINS - SES HUITRES - SES CRUSTACES.**

**Tél. 512.88.22 - 512.88.21**

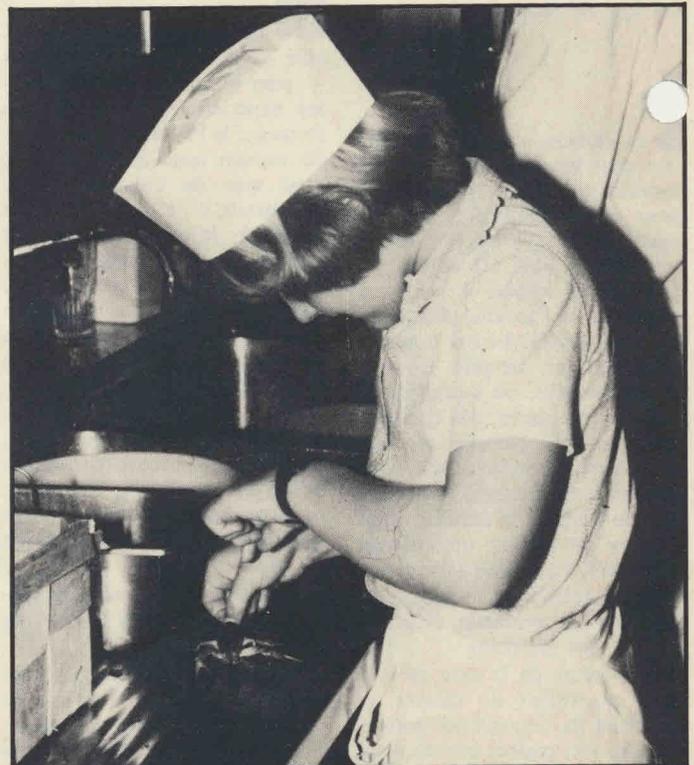
# COMME CHEZ SOI

res gantois », dont les recettes (on s'en serait douté) sont adaptées d'un recueil flamand. Pâtes d'une substance subtile où cassonade, beurre et amandes font

si bien et font tellement que fond, fond, fond la petite douceurette... et que toutes les autres joies biscuitières se trouvent soudain reléguées.



La 4<sup>e</sup> génération au travail : d'abord aiguiser le couteau...



Quand cela ne va pas tout seul...



**Cuisine Exclusive**  
Hôtel-Restaurant « De Swaen »  
De Lind 47, 5061 HT Oisterwijk - Holland.  
Telefoon : 04242 - 19006.  
Restaurant geopend van dinsdag t/ m zondag.  
*Reserveren gewenst.*



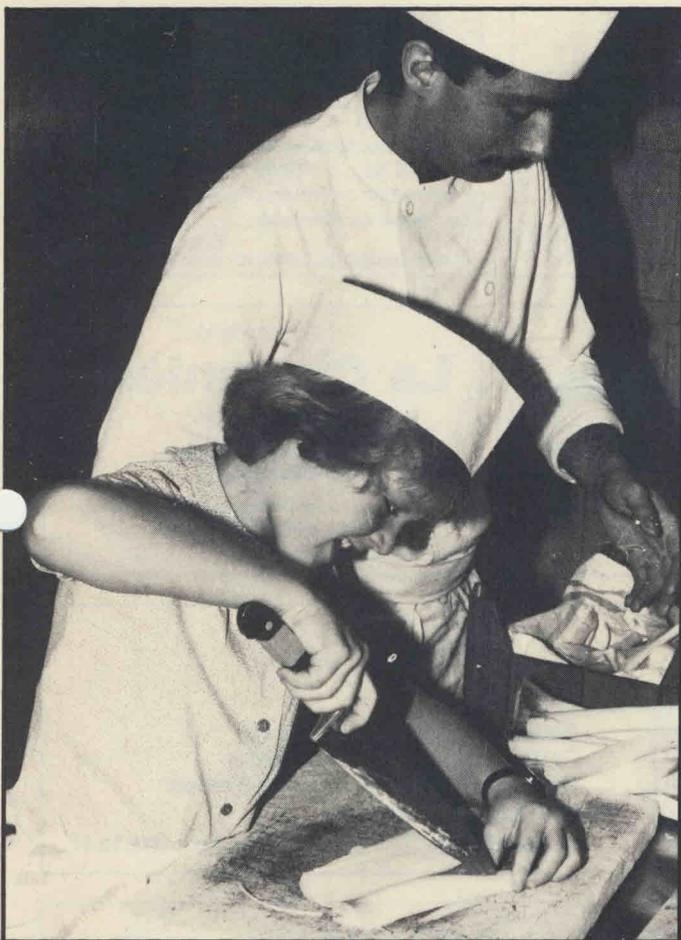
*auberge postillon de la provence*  
**Béatrice et Han de Wijs**  
Westerheide 2 Laren n.h. - Telefoon 02153 87974  
1251 E.T. Route Laren, Hilversum.



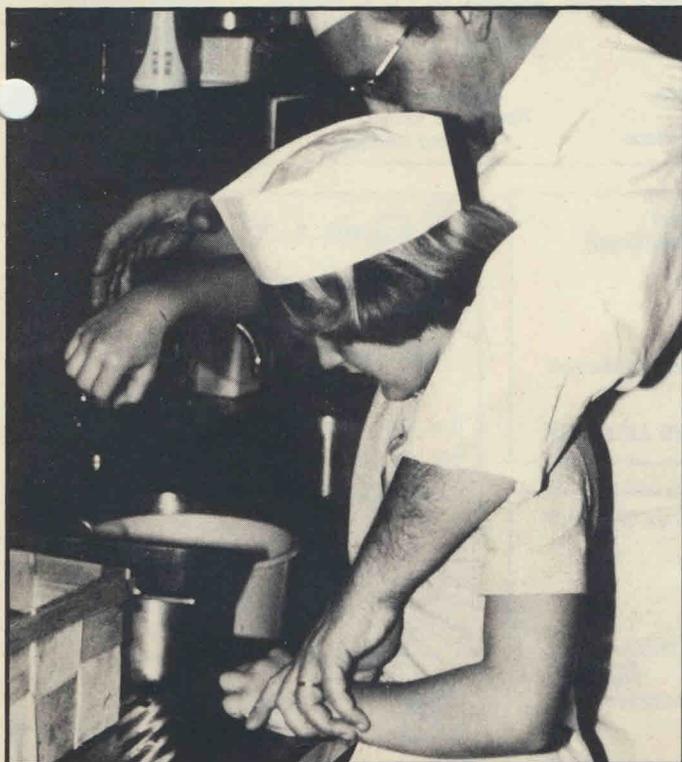
*Hôtel Restaurant 's Gravenhof*  
**'s Gravenhof**  
*Zutphen*  
**RESTAURANT**  
**FERME LE DIMANCHE**  
Belgique, tél. : 003105750 18222  
Zutphen. Tél. 05750-18222



*restaurant*  
**DE HOOGHE HEERLYKHEID**  
telefoon 01870 - 3264  
voorstraat 19-23 3241 ee middelharnis  
De Belgique, tél. 00-31.18703264  
*john en wieke kern*  
fermé le mardi réservation souhaitée.



...pour mieux émincer les poireaux.



...Papa montre le tour de main pour châtrer les écrevisses.

EXCLUSIF COMME CETTE ANNONCE  
 Vanit België : 00-31052911141  
 Voorbrug 1 Ommen, Tel. 05291-1141  
**Hotel-Specialiteitenrestaurant**



## ROQUEFORT "LE PAPILLON"



*Pourquoi cette heureuse DIFFERENCE ?*

- CONTROLE DE L'ALIMENTATION DES BREBIS
- TRAITEMENT DU LAIT CRU EN DOUCEUR (MECANIQUE ET THERMIQUE)
- CULTURE ET ENSEMENCEMENT DE NOS PROPRES CHAMPIGNONS TRADITIONNELS

Renseignements : 071/41.20.57  
 00/33.65609003.

Temple de l'abondance, de la qualité et de la fraîcheur

## *Rob* LE SPECIALISTE DU FRAIS

vous offre en permanence, 12.000 produits alimentaires :

Fruits - légumes - primeurs - produits exotiques - volaille - gibier - boucherie - poissons frais - crustacés - fruits de mer - traiteur - hors-d'œuvre - charcuteries fines - fromages.

Une gamme exceptionnelle de vins fins - alcools - liqueurs et d'épicerie fines.

A des conditions de prix/qualité toujours attractives.

**IXELLES**  
 (PORTE DE NAMUR)  
 7 et 9, chaussée d'Ixelles  
 Tél. 513.39.10

**UCCLE**  
 (Fort Jaco)  
 1931, ch. de Waterloo  
 Tél. 374.58.28.

**WOLUWE -  
 SAINT-PIERRE**  
 28, bd de la Woluwe  
 Tél. 771.20.60

# COMME CHEZ SOI

Pierre Wynants se propose d'accepter dans ce coin d'observation privilégié qu'est le fond de la grande nouvelle cuisine ceux qu'intéressent la connivence voire la complicité avec l'œuvre culinaire en train de s'accomplir. Une bonne demi-douzaine d'élus auraient ainsi, à la lettre, table d'hôte exceptionnelle. Vous pourriez en être, un certain jour. Mais il faudra s'y prendre à temps, car déjà des convoitises se sont fait jour !

**J**'ai repris en finissant cette chronique quelques cartes signalétiques parmi celles dont je vous parlais plus haut. Puis-je passer sous silence celles-ci, qui me paraissent essentielles dans le curriculum vitae et sur lesquelles

on note encore : battant, chaleureux, exigeant, fidèle (1), laborieux, ouvert, obstiné, probe ?

Saint Augustin dit un jour : « Un minimum de confort est nécessaire à l'exercice de la vertu. » Comme il n'y a aucune raison de supposer que l'éminent prédicateur ait voulu tromper, avec ce maximum de confort qu'il vient de s'assurer, Wynants va devenir — si j'ose dire — diablement vertueux. Ainsi, désormais, moins inquiet, moins tendu, à l'aise, cessera-t-il peut-être de se mordiller les ongles.  
**Edouard Fourmois.**

(1) C'est depuis la mort de Pierre Troisgros, à qui le liait une amitié profonde, que Pierre Wynants s'est laissé pousser la barbe. Et je pense qu'il y a là moins de l'anecdote que du symbole.

## Ils nous parlent du « Comme Chez Soi »

**JEAN DE BROUX** (président du syndicat d'initiative de Bruxelles).

Je donne toujours priorité à la qualité des plats simples, car je trouve que c'est un domaine dans lequel notre ami Pierre Wynants se distingue particulièrement.

Aussi je propose le menu suivant : la mousse de jambon de nos Ardennes, les filets de sole et médaillon de homard en cardinal, les noisettes d'agneau rôties, légumes frais de saison, fromages belges, le gâteau au chocolat « Laurence et Véronique ».

Pour les vins, je n'hésite pas à suivre ma bonne habitude d'un seul vin pour le repas, et mon choix se portera vers un château La Lagune 1979, suivi d'un verre de Lanson au dessert.

Si mes calculs sont exacts, cet excellent repas de circonstance coûtera 2.950 F par personne, ce qui me paraît, vu la qualité des mets, un prix parfaitement raisonnable.

**EUGÈNE FLAGEY** (Académie des gastronomes, président d'honneur du Club des 33, membre du Club des cent).

Ce que les fidèles du Comme Chez Soi, et j'en suis depuis sa fondation, apprécient dans cette excellente maison, c'est sa cuisine très élaborée dans sa simplicité et sa finesse, l'équilibre des préparations et des sauces; sa probité dans la qualité des matiè-

res; le souci quotidien de la perfection joint à celui de la recherche de la nouveauté et d'une originalité de bon aloi.

Je l'ai écrit dans la préface du livre consacré au cinquantenaire du Comme Chez Soi, et suis heureux de le confirmer. Faut-il ajouter que la cave est digne de la cuisine ?

Pierre Wynants, sur les traces de Georges et de Louis, a par son travail, son talent, son sens de la mesure, avec l'aide souriante et précieuse de la charmante Marie-Thérèse, porté au plus haut la renommée de cette maison en la justifiant deux fois par jour sans défaillance. C'est un exploit.

Mon menu : pavé de légumes en mosaïque, le blanc de turbot au sauvignon, les rosettes de chevreuil amoureuses au genièvre, une bouchée de brie, les fruits frais vanillés en chaud-froid, Pouilly-Fumé Ladoucette 1981, Château La Lagune 1970.

**GEORGY FOURCROY** (Directeur général E<sup>ts</sup> Fourcroy)

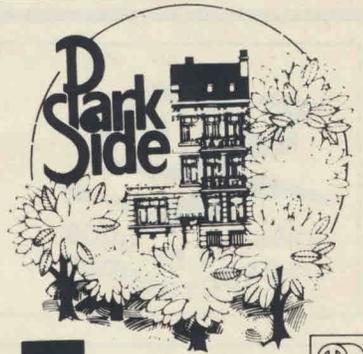
Il m'est demandé de donner en dix lignes mon appréciation sur le restaurant Comme Chez Soi. Or, la maison de Pierre et Marie-Thérèse Wynants, cela réclame mille lignes, tellement ils méritent une grande chanson, ou bien cela ne réclame rien du tout, tellement l'irradiation du restaurant est grande au sein de l'universalité des gourmets. Je me

**nouveau**

**dans une maison de maître**

**une cuisine française**

avenue du panthéon 4  
1080 bruxelles (basilique)  
tél. 424.24.82



jour de fermeture : dimanche soir et mercredi.

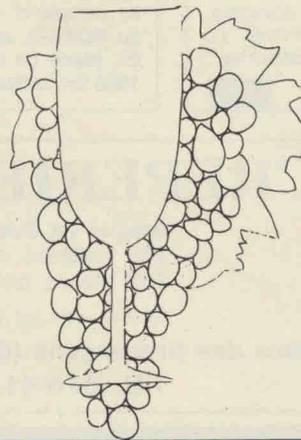
**Vente aux particuliers**

**« Wijnhuis Melis Willy »**

Fijnste Franse Wijnen  
Vins nobles de toute la France

Leuvensebaan, 189  
3201 Holsbeek (Leuven)  
016/44.61.19

Tarif sur demande.  
Prijislijst op aanvraag.



**Restaurant De Hommel**

M. et M<sup>me</sup>  
VERNAILLEN

Kerkplein 2-4  
9400 Ninove  
Tél. 054/33.31.97.



A été testé par Gault-Millau.

Fermé le lundi soir et le mardi.

## Nos adresses

### REDACTION

Gault-Millau Benelux  
Services Rédactionnels  
ROSSEL & Cie - S.A., 112, rue Royale - 1000 Bruxelles  
Tél. : 02/217.77.50 ext. 2434

### PUBLICITE

Gault-Millau Benelux  
Régie Publicitaire Gault-Millau  
ROSSEL & Cie - S.A., 112, rue Royale - 1000 Bruxelles  
Tél. : 02/217.77.50 ext. 2322

### DIFFUSION ABONNEMENTS

Gault-Millau Benelux  
Services Diffusion/Abonnements  
ROSSEL & Cie - S.A., 112, rue Royale - 1000 Bruxelles  
Tél. : 02/217.77.50 ext. 2418 Editeur responsable : Rossel & Cie S.A.

# LES BONNES ADRESSES AU BENELUX



BRANDHOUTKAAI, 3 A  
QUAI AU BOIS A BRULER, 3 A  
BRUSSEL 1000 BRUXELLES

Specialiteit voor Restaurants  
Spécialité pour Restaurants  
Moules - Mosselen  
Produits surgelés  
Diepvriesprodukten

☎ 02-218.05.65  
02-218.38.40  
02-217.99.44

## ARTISAN RESTAURATEUR LE PETIT BEDON

3, 5, RUE ARMEE GROUCHY - 5000 NAMUR  
(ANC. RUE D'HASTEDON)

Téléphone : 081-22.72.35

PLATS DU JOUR :

suivant le marché et la saison.

CUISINE REGIONALE

Ouvert de 12 h à 15 h et de 19 h à 21 h.

Fermé le lundi et le jeudi soir.



Kortrijkse  
steenweg 9,  
9830 St-  
Martens-  
Latem

Gesloten  
op zondag.  
Fermé le  
dimanche.



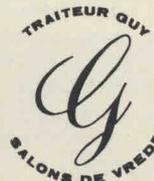
Tél. 091/82.36.17



Enrichissez votre collection en conservant  
vos anciens numéros dans la reliure

## GAULT-MILLAU frappée de lettres d'or.

Il vous suffit de verser la somme de 300 F  
au compte n° 000-0079274-25  
de ROSSEL et C<sup>h</sup>  
21, place de Louvain  
1000 Bruxelles



SPECIALISATIE :

NIEUWE FRANSE  
KEUKEN  
DEGUSTATIE MENU'S  
BIJ U THUIS OF IN ONZE  
FEESTZALEN

VREDEPLEIN 74, 9300 AALST

TEL. 053/70.12.51

Gesloten zondagnamiddag en maandag.



## CREPERIE BRETONNE

unique en Belgique  
200 variétés de crêpes.  
150 bières belges artisanales.

Ouvert tous les jours de 9 à 2 heures du matin.

Place des Brabançons (Biéreau), Louvain-la-Neuve

Tél. 010/41.46.93



Restaurant

„de lieve”

JACOB VAN MAERLANTSTRAAT, 10

achter het stadhuis

8340 Damme

Tel. 050/35.66.30

Gesloten op zondagavond  
en maandag,  
uitgezonderd feestdagen.

Fermé le dimanche soir  
et le lundi,  
sauf jours fériés.

## COMME CHEZ SOI

contenterai donc de répéter que ce que je trouve et j'aime au Comme Chez Soi, c'est la simplicité d'une cuisine cependant éblouissante, c'est une cave de Vins qui traduit d'autres dons, c'est un accueil élégant et souriant, ce sont, enfin, les qualités de cœur et d'âme de patrons qui restent profondément humains au sein de leur succès, humanistes dans le talent, modérés dans la réussite, souriants dans leur assurance !

Mon menu : Les mousses de saison. Feuilleté d'anguilles et de cuisses de grenouilles à la sauge. Canard laqué : « Souvenir de Pékin ». Doyenné à la Mandarine Napoléon. Moët & Chandon Brut Impérial Millésimé. Château Dauzac.

**ROBERT GOFFARD** (vice-président de l'Académie internationale du vin).

Se rendre chez Pierre Wynants permet de contracter quelques

assurances. Celle d'être gentiment accueilli par M<sup>me</sup> Wynants, celle d'un décor dont beaucoup murmurent : « C'est dommage... », mais que pour rien au monde on ne voudrait voir changer, celle d'un repas raffiné marqué du sceau d'une forte personnalité, enfin celle d'une carte de vins, la plus belle que l'on connaisse. On s'y plonge, indécis dans son choix : un cru jeune plein de fougue ou un millésime ancien d'une volupté certaine ? Non seulement on remonte le temps, mais on découvre un éclectisme rare qui survole toutes les régions de France, et quelques autres. Ce qui confirme le mot de Colette : « Le vin, c'est l'honneur des mets », lorsque, parfois, Pierre Wynants vient discrètement s'assurer du bon choix.

Mon menu : les mousses de saison, le suprême de bar à la vapeur, citronnette à la tomate et au basilic, en chauffroid, le perdreau sauvage « Papa Louis », simplement rôti dans son beurre de vigne, l'orange en salade à

l'orientale; Crémant de Cramant, de Mumm, Chassagne-Montrachet « Morgeot » 1978, de Ramonet-Prudhon, Domaine de Chevalier 1970, un verre de Château Rieussec 1979.

**ANDRÉ JADIN** (président du Club des gastronomes).

On peut estimer que la salle du restaurant Comme Chez Soi n'est guère propice aux dialogues du cœur ou aux rencontres d'affaires à caractère confidentiel. N'empêche que pénétrer dans cette maison, c'est se préparer à une fête raffinée de gourmet. La cuisine de Pierre Wynants, homme toujours soucieux de perfection, est de celles qui peuvent nous réserver des joies profondes par l'impeccable qualité des produits de base, l'art de respecter leur authentique saveur et de les associer de la façon la plus harmonieuse. L'exceptionnelle carte des vins peut satisfaire les goûts les plus exigeants, mais laissez-vous guider par le sommelier René dont les conseils sont toujours des plus judicieux. Le tableau serait incomplet si n'était souligné l'accueil aimable, élégant et plein de tact de Marie-Thérèse Wynants à la tête-



Les meilleures  
spécialités italiennes  
sur votre table

**3 RESTAURANTS,  
1 MEME ACCUEIL  
1 SEULE DIRECTION**



**le Vivaldi**

**LA piccola  
MAMMA  
LA  
MAMMA**

place Saint-Josse, 9  
1030 Bruxelles.  
T. 230.06.11.  
Jusqu'à 5 h du matin.

Rue du Bailly, 10  
1050 Bruxelles.  
T. 649.32.03.  
Jusqu'à 1 h du matin.

place Saint-Josse, 7-8  
1030 Bruxelles.  
T. 230.53.00.  
Jusqu'à 5 h du matin.

d'un personnel de salle dont l'efficacité n'a d'égale que la gentillesse. Bruxelles a bien de la chance de pouvoir s'enorgueillir d'une telle maison...

Mon menu : le consommé d'huitres à la crème de la mer, la poêlée de langoustines au cœur de laitue et baies roses, le perdreau sauvage « Papa Louis », simplement rôti dans son beurre, à la feuille de vigne, l'émincé de poires caramélisées en feuilleté, sauce aux pistaches.

Pour les vins, c'est délicat, car le « budget » intervient. En fonction de quoi, je donne trois vins blancs et trois vins rouges, selon le budget que l'on peut consacrer au repas : en blanc, Rully 1982 « domaine de la Renarde », de Delorme (825 F), Aloxe-Corton 1979, de Senard (1.450 F), Chevalier-Montrachet 1977, de Leflaive (2.750 F); en rouge, Château Beauregard 1974 (950 F), Château Bel-Air Marquis d'Aligre 1970 (1.500 F), Lambertin Clos de Bèze 1976, de Rousseau (3.750 F). Vous devinez sans doute vers où s'oriente ma préférence personnelle !

**LEO MOULIN (président  
de l'Association des chroni-**

**queurs belges de la gastronomie et du vin).**

A quel supplice me soumet-on ? Composer un menu, le menu qu'il me plairait de déguster chez Pierre Wynants. Dans l'abstrait par surcroît, au seul vu de la carte ! Il y a de quoi saliver et surtout, ah, surtout ! de quoi se sentir plongé dans les abîmes de la perplexité. Je vogue, j'erre, je vais des filets de sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises, à la petite salade brabançonne, du rognon de veau poêlé, champignons sautés et baies de genévrier, aux rosettes de chevreuil amoureuses au genièvre, de l'île surprise au feuilleté « Zéphyr »...

Que choisir, grands dieux ! Tout est ici tentant, raffiné, délectable. Et la carte des vins : quel supplice; surtout quand le menu n'est pas encore composé...

Vite, Pierre, ordonnez à ma place ce qui vous plaira. Ce sera parfait. Comme d'habitude.

**PAUL VANDEN BOEY-  
NANTS (ministre d'Etat).**

Il est particulièrement difficile de porter une impression origina-

le quant à la qualité du Comme Chez Soi. En effet, tant de louanges et de superlatifs ont déjà été employés que mon vocabulaire en devient malaisé.

Il y a bientôt vingt-cinq ans que je connais la maison, et le père de Pierre Wynants était un ami cher, qui serait très heureux aujourd'hui de voir combien son fils a fait honneur à ses leçons et à son exemple.

Pour moi, cette maison vaut n'importe quel trois-étoiles français et a l'immense mérite de la permanence de la qualité. Vous me demandez la composition d'un menu ? Etant donné que j'ai horreur de la sophistication dans tous les domaines, je l'ai également sur le plan gastronomique. Ce sera donc très simple.

Une petite salade brabançonne, faisant aux witloofs, avec un château Ducru-Beaucaillou 1976, une salade de fruits.

**LUC VARENNE (reporter  
sportif à la R.T.B.F.).**

Ciel, il me faut vanter les mérites d'une maison comme celle de Pierre Wynants : Comme Chez Soi, à Bruxelles, alors qu'au simple rappel de ce nom,

le monde entier se met à croire au paradis. Un bon petit paradis, à peine luxueux et où l'on sait, dès l'entrée, qu'on va vivre quelques fameux moments. Ailleurs, et j'ai pu le constater tout au long de mes trente Tours de France, on attache une grande importance au décor. Au Comme Chez Soi, on a surtout hâte de regarder la carte, premier plaisir incomparable. C'est une révélation. Pierre Wynants vous offre ses recettes toutes de simplicité et de légèreté qui l'ont conduit vers les sommets de la gastronomie.

Mon menu : escalope de foie de canard des Landes et sa garniture du marché, la poêlée de langoustines au cœur de laitue et baies roses, le filet de bœuf aux truffes émincées du Périgord, l'île maison en surprise. Vins rouges uniquement : Château Magdelaine 1976 avec les entrées, Château L'Evangelie avec la viande.

**FRANKY VERCAUTEREN  
(footballeur professionnel  
R.S.C. Anderlecht - équipe nationale belge).**

Bien que selon moi, le cadre, comparé à d'autres, est moindre mais ne me gênant pas du tout, *Comme Chez Soi* est le sommet

S.P.R.L.  
P.V.B.A.

**A. VERBIEST - D. STORM**

ET FILS  
EN ZONEN

IMPORT

EXPORT

**MOULES**

Huitres - Escargots - Crevettes  
Scampis - Poisson frais, etc.  
Cuisses de grenouille  
Produits surgelés - Frites précuites

**FOURNISSEUR : POISSONNERIES  
FRITURES - RESTAURANTS -  
MESS - KERMESSES, ETC.**

Ouvert le dimanche et jours fériés  
Service spécial rapide pour kermesses  
UNIQUE : camions frigos radio-guidés - Expéditions en province

**216, rue du Progrès - 1000 Bruxelles (coin av. de la Reine)  
(02) 216.14.14 - 216.85.80 - 216.87.75**

**CENTRALE DES MOULES  
MOSSSEL CENTRALE VAN BRUSSEL**



**MOSSSELEN**

Oesters - Wulken - Garnalen  
Scampis - Kikkerbillen -  
Verse vis enz...

Diepvries - Voorgebakken frieten  
**LEVERANCIER : VISWINKELS - FRITUREN  
RESTAURANTS  
MESS - KERMISSEN, ENZ.**

Open op zondag en feestdagen  
Speciale spoeddienst voor kermissen  
Verzending naar provincie - ENIG : Radiogeleide frigowagens

**216, Vooruitgangstraat - 1000 Brussel  
(Hoek met Koninginnelaan)  
TELEX : 21.221 - (015) 51.45.03 - 51.35.37**

# LES BONNES ADRESSES AU BENELUX



## HOTEL IDEAL

Zeedijk 244  
B - 8370 BLANKENBERGE  
Tél. (050) 41.16.91-41.27.30

Overdekt en verwarmd **zwembad**.  
Iedere kamer met bad, w.c. en telefoon.

**Piscine** couverte et chauffée.  
Toutes chambres avec bain, w.c.  
et téléphone.

Enrichissez votre collection en conservant  
vos anciens numéros dans la reliure

## GAULT-MILLAU

*frappée de lettres d'or.*

Il vous suffit de verser la somme de 300 F  
au compte n° 000-0079274-25  
de **ROSSEL et C<sup>h</sup>**  
21, place de Louvain  
1000 Bruxelles

## RESTAURANT - POISSONNERIE



Donkersteeg 23-27  
Tél. 091-25.19.18  
25.06.41 Gent

**Spécialités :**  
Poissons - Crustacés  
- Coquillages.

**Specialiteit :**  
Vis en schaaldieren.

Fermé les lundi et mardi.

## HOTEL ★ RESTAURANT

### Le Gai Séjour



*Spécialités gastronomiques*

NIUWPOORTLAAN, 42  
8470 DE PANNE  
TEL. 058/41.13.03.

Restaurant

## « OPUS 91 »

Originele wekel. kaart. Franse burgerkeu-  
ken. Visspecialiteiten.

*Carte orig. hebdomadaire. Bonne cuisine  
bourgeoise. Spécialité poissons.*

*Souper musical - Fermé le mardi.*

Lippenslaan, 127, Knokke  
Tél. 050-60.22.24.



Tél. 091-25.77.10.

KALANDENBERG 9 - GENT

Fermé le mercredi soir et le dimanche

EIG.-PROP. K. BRUNELLO



## Restaurant «Beukenhof»

Roger Anseeuw - Bille

A. Boudrystraat 10  
8458 OOSTDUINKERKE-DORP  
☎ (058) 51.27.10.

Dinsdag gesloten - Fermé le mardi.

Fermé période du carnaval.

Onze specialiteiten : Bouillabaisse van Noordzeevis.  
Nos spécialités : Bouillabaisse de la Mer du Nord.  
Lamsvlees met Groenten - Agneau Bouquetière.  
Allerhande manu's - Menus divers.



Horstebaan 97 - 2120 Schoten  
Telefoon (031) 58.86.64  
Woensdagavond en zondag gesloten.  
Zaterdagavond open vanaf 19 uur

## De Witte Raaf

WILLY EN HELENA VEYT



## RESTAURANT

### Marina

« Chez Dominique »

2, promenade Albert I<sup>er</sup> - 8400 OSTENDE  
Tél. 059-70.35.85.

Une cave pourvue de mystérieux trésors  
vieux transalpins

14/20 (Gault Millau juin 1981)

# COMME CHEZ SOI

de la gastronomie belge. C'est le  
seul restaurant où je n'ai jamais  
été déçu, alors que chez tous les  
autres, il y avait toujours quelque  
chose qui laissait à désirer.

Je place *Comme Chez Soi* au-  
dessus de tous, et c'est avec  
impatience que j'attends le pro-  
chaine occasion de m'y rendre.

Mon menu : Mousses de mai-  
son. Filets de sole, mousseline  
au riesling et aux crevettes grises.  
La selle d'agneau au four,  
farandole de primeurs. L'île mai-  
son en surprise. Roederer  
Cristal.

**PIERRE WATTIEZ** (directeur  
commercial du Diners  
Club Benelux).

Depuis 1979, il se pare des  
trois étoiles parcimonieusement  
décernées par le guide Michelin à  
l'élite des restaurateurs. Trois  
étoiles qu'il n'a pas volées, tant  
s'en faut, pour sa cuisine en  
dentelle, naturelle, inventive et  
d'une exceptionnelle finesse;  
pour sa cave d'une prodigieuse  
richesse et remarquablement  
équilibrée; pour sa gentillesse et  
pour la grande prévenance de

l'accueil que son épouse, son  
personnel et lui-même dispensent  
aux clients. Universellement  
connu, il compte parmi l'une des  
plus grandes gloires belges et  
éclipse à la fois Manneken Pis,  
l'Atomium et Tintin. Pour lui,  
tout gastronome, qui soit-il et  
d'où qu'il puisse venir, n'hésite-  
rait jamais à se déranger.

Mon menu : le consommé  
d'huîtres à la crème de la mer, la  
poêlée de langoustines aux cœurs  
de laitues et baies roses, le per-  
dreau sauvage « Papa Louis »  
rôti dans son beurre à la feuille  
de vigne, l'île maison en surpri-  
se; Chablis « Les Clos » 1978 de  
F. Raveneau, Château Lynch-  
Bages 1970, un verre de Rieus-  
sec ou d'Yquem (si disponible au  
verre).

**LOUIS WAUTERS** (prési-  
dent de l'Union royale belge  
des sociétés de football associa-  
tion).

Pierre Wynants est un artiste,  
et le Comme Chez Soi est un des  
meilleurs restaurants de toute  
l'Europe. Variant selon les sai-  
sons, les mets sont exquis, déli-  
cats et très légers. Les sauces et  
l'assaisonnement sont le résultat  
d'un savoir-faire exceptionnel.  
Je vous conseille le foie d'oie  
frais, et surtout, les mousses du  
patron qu'on essaie d'imiter par-  
tout mais qui restent inégalables.  
Demandez après les filets de so-  
le, sauce mousseline moutardée,  
et vous apprécierez le parfait  
équilibre de cette recette simple  
et si difficile à réussir. Après,

# LES BONNES ADRESSES AU BENELUX



**HOTEL**  
**RESTAURANT**  
**BODEGA**

**Mr & Mw D'Hooghe - Camerlynck**

*Zeer aangenaam kader - Gezellige sfeer  
Cadre très agréable - Ambiance accueillante*

**Grote Markt, 26**  
**8480 Veurne**  
**Tel. 058-31.11.55.**

- Gesloten op zondagavond van oktober tot Pinksteren
- Gesloten op maandag, uitgezonderd de feestdagen.
- Fermé le dimanche soir d'octobre à Pentecôte. Fermé le lundi, sauf les jours de fête.

## HOTEL LA RESERVE

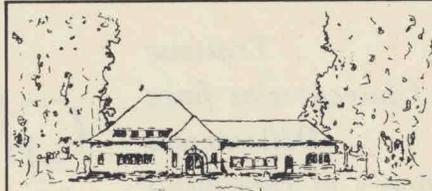
Restaurant

### La Sirène

avec vue sur le lac

*En été, service en plein air*

**Elizabetlaan 160 - 8300 Knokke-Heist**  
**Tel. 050/61.06.06 - Telex 81.657**



Restaurant *ter Lake*

Luc et Nicole De Meyer - Boxstael

*Le patron au fourneau*

*Premier prix meilleur cuisinier junior de Belgique 1976.*

**Brugstraat 182-184 9880 AALTER**

— Prière de réserver : Tél. 091-74.59.34

**Vaste parking.**

*Jour de fermeture : jeudi.*



## HOTEL-RESTAURANT LE PHARE

92, avenue Albert 1<sup>er</sup> - 8450 Nieuwpoort  
Tél. : 058-23.32.14.

- Chambres tout confort (douche ou bain, toilettes privées, tél.).
- Pension complète ou chambre avec petit déjeuner.
- Cuisine faite par le patron - spécialités gastronomiques.
- Reconnu par Quality Control, la qualité est notre devise.
- Cartes de crédit Diners Club - Eurocard.

Le restaurant qui plaît      Het restaurant dat u zal bevalen

## PADDELHOF

Fermée lundi et mardi

**Veurestraat 36**  
**AFSNEE (Gent)**

**Tél. 091-22.48.65.**



HOTEL-TAVERNE

## « BAUDOUIIN »

— Hôtel modernisé et confortable,

chambres avec bain et/ou douche  
— A 300 mètres du Casino et de la plage

*Ouvert toute l'année.*

**Koningstraat/Rue Royale, 13,**  
**8400 OOSTENDE ☎ (059) 50.29.10.**

## Périgord

- gastronomisch menu
- diverse specialiteiten
- uitgelezen wijnen

Gesloten op woensdag (ganse dag)  
en zaterdagmiddag tot 18.30 uur.

**TURNHOUTSEBAAN 273 - 2100 DEURNE**  
**TÉL. 03 -325.52.00.**

## Lotus



*De Haan aan Zee*

Hôtel-Restaurant

## LOTUS

Tollenslaan, 1 - De Haan

**Tél. 059-23.34.75**

Fermé le mercredi, dimanche soir, hors saison

dégustez les rosettes de chevreuil amoureuses au genièvre, qui sont une pure merveille, et terminez avec un vacherin aux fruits du marché. Et si vous n'aimez pas cela, suivez votre inspiration du moment, elle ne sera pas déçue.

Quant au vin, je prends toujours du rouge, et je vous conseille un Vosne-Romanée « Malconsorts » que je trouve exceptionnel.

**HANS WEISHAUP** (directeur général de Hilton International Brussels).

Je réserve aux occasions très spéciales les déjeuners ou dîners au Comme Chez Soi. Ces occasions peuvent être de nature privée ou professionnelle.

En effet, M. et M<sup>me</sup> Wynants disposent aussi bien de salons privés élégants que d'une salle de restaurant où la conversation est à partager. Il y a au Comme Chez Soi l'atmosphère d'un très bon club britannique. La carte des mets, des spécialités ainsi que celle des vins, c'est bien sûr le paradis : tout restaurateur rêve d'une telle apogée dans la perfection.

Mon menu : salade composée de homard et truffes noires, la levée de saint-pierre écarlate au fenouil et estragon, la rosette de chevreuil amoureuse au genièvre, les fruits vanillés en chaud-froid; Chassagne-Montrachet « Morgeot » 1978, Ramonet-Prudhon, Château Figeac 1970.

## A NOS LECTEURS

**L'abondance des matières nous oblige à reporter d'un mois les résultats de notre concours sur les caves à vin ainsi que la page sur la Hollande demandée par nos lecteurs.**