

Gault&Millau 2017: des points, des toques et des prix

JAN BUYTAERT

D'abord les points et les toques...

Le lundi 7 novembre dernier, le guide Gault&Millau 2017 a été présenté à la presse et à plus de 700 invités à Edegem. Les inspecteurs de l'organisation ont visité plus de 1.200 restaurants. Déchiffrer l'évaluation qui est faite de chaque établissement est un peu fastidieux mais utile, car vous obtenez une foule d'informations. Un pouce levé correspond à une adresse recommandée. La qualité de la table va d'une toque et 12/20 à 5 toques et 19,5/20. Il y a une petite icône pour les nouveaux venus dans le guide, une flèche pour les progressions et un cœur pour les coups de cœur. Les restaurants de légumes voient leur nom précédé d'un radis, un smiley indique un bon rapport prix/plaisir et un L majuscule un bon lunch, une grappe de raisin une excellente carte des vins et une planche un gastro-bistro. Mais en fin de compte, il s'agit, comme dans le guide rouge de Michelin, de repérer les garçons et des filles qui sont au top, et dès qu'on approche du sommet, les places se font plus rares.

Peter Goossens (Hof van Cleve, Kruishoutem) et Christophe Hardiquet (Bon-Bon, Bruxelles) restent seuls en tête avec un score maximum de 19,5/20. Juste plus bas, cela bouge un peu. Hertog Jan (Zedelgem) arrive à 19/20. Comme chez Soi (Brussel) et L'Air du Temps (Liénu) restent à 18,5/20. Cuines 33 (Knokke), The Jane (Anvers) et d'Eugénie à Emilie (Baudour) passent à 17/20. Pour le reste, le groupe qui obtient une cote entre 17 et 19,5/20 reste inchangé. Voilà qui donne une image très positive de la qualité de nos tables belges. Au total, nous avons en effet deux 19,5/20, un 19, deux 18,5, neuf 18 et vingt-six 17/20.

Le titre que tout le monde brigue est celui de Chef de l'Année, et il est allé à Tim Boury du restaurant Boury. Boury a reçu sa première étoile l'année passée et a déménagé entre-temps dans un superbe bâtiment avec chambres d'hôtes. Il est la personnalité montante de la gastronomie belge.

Perfectionnisme, efficacité, maîtrise : Tim et Inge Boury ont tout pour atteindre les sommets.

Quand on arrive au pied de la montagne, on sait qu'on a encore un long chemin à parcourir. Mais le guide peut s'avérer un tremplin pour y parvenir. De nouvelles adresses viennent s'ajouter chaque année, elles sont au nombre de 126 cette fois-ci, et on est souvent surpris de découvrir qu'il y a de bonnes tables tout près de chez nous. Parfois elles sont encore dans le guide l'année suivante, parfois elles font un bond vers le haut, parfois elles disparaissent. Ainsi va l'horeca.

Comme dans les éditions précédentes, le grand champion du guide n'est autre que Peter Goossens (Hof van Cleve). Non content de figurer au top du top avec 19,5/20 et ***, il produit aussi régulièrement de nouveaux jeunes talents. Maarten Bouckaert (Castor, Beveren-Leie) obtient carrément un 16/20

