CARTE SUR TABLE

REPORTAGE:
JAN SCHEIDTWEILER

LE RELAIS D'ORTI

◆◆◆◇

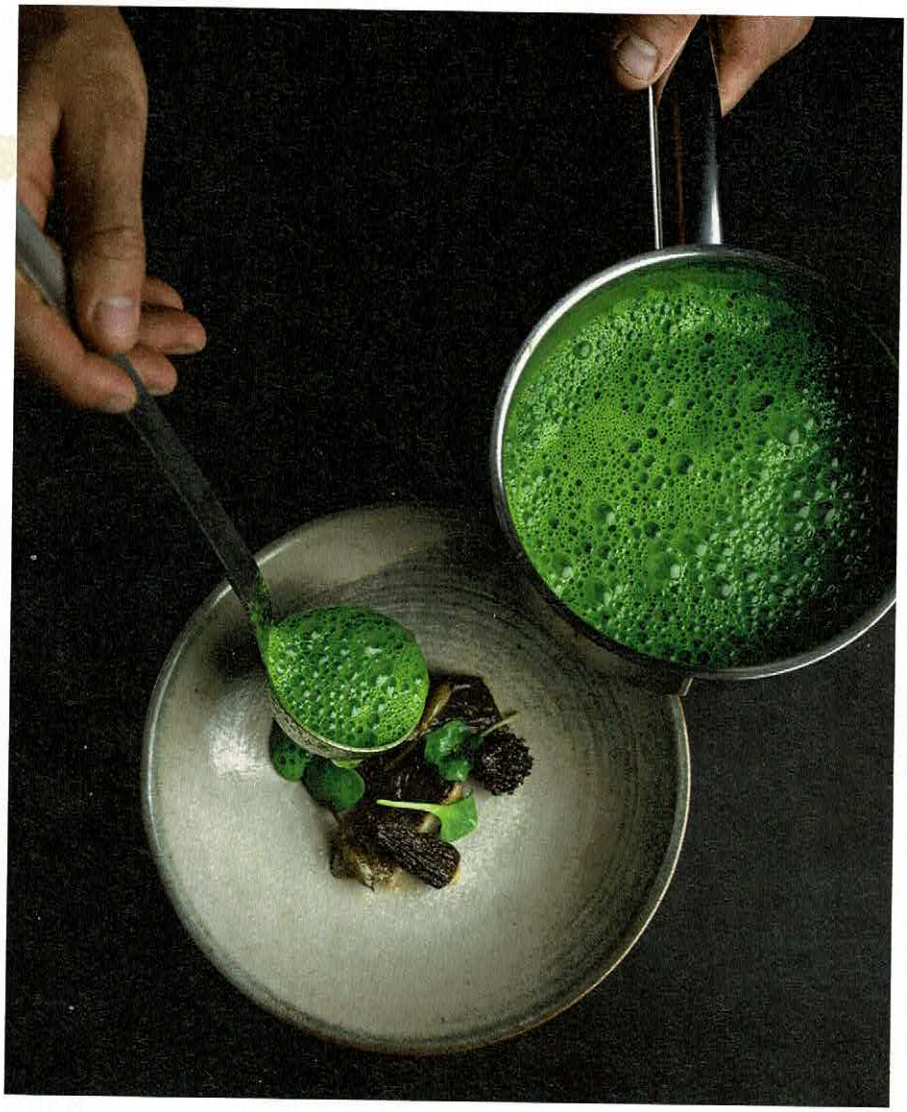
Une réserve naturelle, un ambitieux projet Horeca et un chef à la cuisine très personnelle, inspirée par son potager: voilà, en province de Luxembourg, une table qui mérite le détour.

Est-ce l'effet des temps incertains? De la pénurie de main-d'œuvre? Toujours est-il que, dans l'Horeca, les formats intimistes et discrets ont le vent en poupe. Beaucoup de nouveaux restaurants serrent les budgets et limitent le nombre de couverts. Chez certains, on ne trouve guère plus qu'un cuisinier et une personne en salle.

Le Relais d'Orti, qui vient d'ouvrir à Sainte-Ode, l'une des communes les moins peuplées de la province de Luxembourg, fait figure d'heureuse exception. Ce domaine, près de Bastogne, ne se résume pas à son restaurant et à son hôtel de charme: il abrite aussi un bistro et un potager. Les camionnettes stationnées sur le parking ne trompent pas: la suite se profile. Les travaux d'un espace wellness et d'une épicerie fine tournent à plein régime. Et, à une centaine de mètres du bâtiment principal, les finitions d'un hébergement supplémentaire sont toujours en cours.

Le Relais doit son nom à la réserve naturelle d'Orti, à laquelle il est adossé: vingt hectares de zones humides le long de la Laval, un affluent de l'Ourthe occidentale. Un décor idyllique pour un projet ambitieux.

Pour Lisa Driegelinck et Séraphin Boon, l'ouverture du domaine, à la fin de l'année 2025, était un objectif de longue date. Ce duo flamando-wallon, réuni par une même passion pour la gastronomie, s'est rencontré chez Pastorale, à Rumst, avant de retravailler ensemble chez Alain Bianchin à Overijse. Entre-temps, le chef Boon a aussi enrichi son expérience au Sea Grill, l'adresse mythique d'Yves Mattagne. Lisa Driegelinck, elle, a ramené d'un passage en Autriche une passion pour les vins autrichiens.



Séraphin Boon maîtrise ses classiques tout en privilégiant des assiettes pures et légères.

◆◇◇◇ DÉCEVANT ◆◆◇◇ CORRECT ◆◆◆◇ BON ◆◆◆◆ EXCELLENT

ADRESSE
LE RELAIS D'ORTI
RUE DES TROIS PONTS 29
6680 SAINTE-ODE
TÉL. 061/55.90.29
LERELAISDORTI.BE
LE RESTAURANT EST FERMÉ LE LUNDI, LE MARDI ET LE MERCREDI.

DÉCIBELS
À PEINE 62 DB: ON EST ICI MERVEILLEUSEMENT AU CALME.

ADDITION
150,5 EUROS PAR PERSONNE (99,5 EUROS POUR LA NOURRITURE ET 51 EUROS POUR LES BOISSONS).

BOISSONS
LA CARTE, LONGUE DE ONZE PAGES, MET SURTOUT EN AVANT DES VINS NATURE DE VIGNERONS SINGULIERS, COMME LE SANCERRE QUARTERONS DE SÉBASTIEN RIFFAULT. LES VINS NATURE AUTRICHIENS OCCUPENT EUX AUSSI UNE PLACE DE CHOIX, AVEC DES BOUTEILLES ISSUES DE DOMAINES RÉPUTÉS COMME RABL ET WENZEL. L'ACCORD METS-VINS EST INTÉRESSANT ET À PRIX RAISONNABLE (CINQ VERRES POUR 50 EUROS).

ON Y RETOURNE?
LE DOMAINE ET CETTE CUISINE À PART INVITENT À VENIR TESTER L'EXPÉRIENCE COMPLÈTE, NUITÉE COMPRISE. JE REVIENDRAI, EN ESPÉRANT QUE L'ESPACE WELLNESS AURA OUVERT SES PORTES.

Avant d'entamer la construction de leur imposant Relais, le couple exploitait le bar à vins Weinbeisserei, à Roulers.

Le Relais d'Orti en impose dès l'arrivée: un parallélépipède de trois étages en pierre naturelle et bois. Presque partout, la vue s'ouvre sur le domaine, le potager et les collines alentour. La salle du restaurant est à la fois sobre et spectaculaire, avec ses lattes de bois au plafond, ses chaises confortables, ses beaux verres à vin et ce large cadrage sur le paysage. Sur la terrasse, au soleil couchant, un daiquiri au basilic à la main, il est facile de se réconcilier avec la vie. Les premiers amuse-bouches achèvent de nous mettre en appétit. Sur une petite planche en bois brut, une Trinité belge: un tronçon de saucisse cylindrique, coiffé de fleurs, qui évoque une «curryworst» revisitée par Séraphin Boon; un tartare de bœuf au pesto, glissé dans une feuille de basilic pliée, et un cube de gaufre bruxelloise surmonté d'une salade de sardine et d'une tranche ultrafine de radis noir.

SALADE DE PISSENLITS

Séraphin Boon est de ces chefs dont on sent qu'ils maîtrisent parfaitement leurs classiques, tout en cherchant des assiettes pures et légères, portées par les récoltes du jardin, parfois avec une touche japonaise. Il enveloppe ainsi des cubes de bar taillés façon sashimi dans une salade de pissenlits et de brins de fenouil, avant de verser par-dessus un bouillon dashi maison. C'est frais, net, quoique trop peu assaisonné. Le dashi manque d'intensité et le poisson appelle un grain de sel ou une goutte de soja.

Comme souvent dans le «fine dining» aujourd'hui, Le Relais propose un menu unique. Pour avoir le choix, il faut réserver au bistro. On nous demande seulement si l'on opte pour quatre services (80 euros) ou six (95 euros). Après cette entrée aérienne vient un sorbet de concombre tout aussi épuré: rafraîchissant, sans beaucoup de matière. On a l'impression d'en être encore aux mises en bouche.

Puis arrive une assiette sublime, annoncée par des effluves de curry. Le chef a mis à l'honneur les courgettes du potager en garnissant une grande fleur de courgette, légèrement brûlée, d'une farce de poisson et de moules fumées. L'ensemble fonctionne à merveille avec le curry. Le plat suivant renoue avec le registre léger et frais. Un filet de plie, presque comme cuit à la vapeur, est roulé dans des rubans de carotte d'une finesse extrême. Tant de minutie aurait mérité davantage de profondeur aromatique, même si le poisson gagne en relief grâce à une sauce plus ample, où le cumin apporte un accent très marqué.

Le chef arrive lui-même avec un poulet, cuit en croûte de sel, parfumée aux feuilles de noisetier. Le résultat atteint des sommets: la douceur de la chair trouve son répondant dans un jus puissant, bien réduit, des noisettes et des chanterelles poêlées. Une cuillerée d'aligot, cette purée de pommes de terre au fromage, complète l'ensemble et nous fait basculer dans des saveurs plus crémeuses, plus charpentées. En finale, un dessert aussi réussi que léger, autour d'une glace aux olives et de lanières de nectarine. Le Relais vaut à lui seul le détour.

CETTE ENSEIGNE A FAIT L'OBJET D'UNE VISITE ANONYME, FINANCÉE PAR SABATO.



SOBRE ET CHALEUREUX, LARGEMENT OUVERT SUR LA NATURE, L'INTÉRIEUR DU RELAIS D'ORTI CULTIVE LA SÉRÉNITÉ ET UN LUXE TOUT EN RETENUE.