



Brut ô dôme

Au sein d'un étonnant complexe dédié à l'équilibre du corps et de l'esprit, le chef Florent Wahl propose une magnifique cuisine de produits aussi naturels que locaux.

Idéalement situé en bordure de la Forêt de Soignes à Rhode-Saint-Genèse, le complexe Dôme est une référence en termes de wellness reposant sur une vision hypernaturelle de l'existence. Ce que l'on sait moins, c'est que ce lieu tout entier consacré à l'équilibre du corps et de l'esprit dispose également d'un restaurant. Et même, je n'ai pas peur de l'écrire, d'un excellent restaurant !

Celui-ci s'appelle Brut-ô-dôme, en référence au restaurant-traiteur-chef à domicile bio Brut-en-ville, ouvert à Ixelles en janvier 2019 par les concepteurs de Dôme. Les deux adresses possèdent comme ADN commun de proposer une alimentation aussi naturelle et locale que possible. Ceci passe entre autres à travers la disposition exclusive d'un potager de quelque trois hectares situés à Overijse, travaillé en permaculture et qui fournit l'essentiel des légumes, racines et herbes mis en œuvre dans les deux enseignes.

Cohérent avec le côté au plus près de la nature du Dôme, le décor de l'établissement dont je vous parle ce dimanche repose essentiellement sur des matériaux aussi proches que possible de la terre, avec des couleurs claires et vivantes. Ceci sans même parler de la magnifique terrasse qui constituera, dès le retour des beaux jours, un atout incontournable.

Mais, vous me connaissez, si j'ai craqué pour l'endroit, c'est avant tout pour la qualité de son assiette. En effet, l'inventivité et la qualité de celle-ci ont été confiées depuis le début de l'année à Florent Wahl. Il s'agit là d'un cuisinier plus qu'expérimenté dont j'avais déjà eu le plaisir de découvrir le talent du temps où il officiait, d'abord en tant que chef,

subtile association de saumon de fontaine et de betterave, aussi intelligente en contraste de texture qu'en fraîcheur en bouche.

L'assiette suivante consistait en une très belle juxtaposition d'un œuf parfait (cuit à 62 °C) et d'une préparation de patate douce napée d'une onctueuse sauce à base d'une tomme belge d'une magnifique puissance gustative. Cette belle préparation était suivie de très savoureuses Saint-Jacques poêlées, flanquées d'un coulis d'ortie et d'une très belle hollandaise végé-

tale, remarquable dans son équilibre d'acidité.

La grosse pièce de ce beau menu consistait pour sa part en une étonnante association de galantine de volaille, homard et turbot, relevée, entre autres, d'un magnifique coulis de cresson. Un ensemble aussi moelleux en bouche qu'explosif au niveau des saveurs...

Enfin, ce joli parcours devait se terminer sur un dessert incontournable de la maison, le dôme au caramel au beurre salé, doublé pour l'occasion d'un très beau sorbet de poire. Enfin, pas tout à fait terminé car le café état généreusement accompagné de quelques succulentes mignardises faites dans la maison, comme de géniales écorces de citron confites et garnies de chocolat.

Pour arroser tout cela, nous avons pu compter sur l'expérience en salle de notre hôte de ce soir-là, Thibault Marie, qui avait judicieusement choisi pour nous quelques crus aussi bien vouvrillons, savoyards que portugais qui constituaient une très belle mise en valeur de la belle cuisine de Florent Wahl. Cette même belle cuisine que nous aurions pu découvrir le midi dans la cadre d'une formule lunch en deux services à 28 €...

Alors, à un jet de pierre de la capitale, avec un vaste parking et une accessibilité remarquable, un accueil impeccable et la garantie d'un magnifique moment de gourmandise, voici donc une de mes plus belles découvertes de ces derniers mois !

EN SAVOIR PLUS

Brut ô dôme, 15 chaussée de Waterloo à 1640 Rhode-Saint-Genèse. Tél : 02/319.02.27. Web : www.dome ; bio/restaurant Ouvert le mercredi soir et du jeudi au samedi, midi et soir. Brunch le dimanche.



■ L'œuf cuit à 62 °C est flanqué d'une onctueuse sauce à base de tomme belge.

© PHILIPPE BIDAINE



■ Des Saint-Jacques impeccablement poêlées et accompagnée d'un magnifique coulis d'orties.

© PHILIPPE BIDAINE



■ Un cadre tout en matériaux naturels pour une ambiance aussi chaleureuse que détendue.

© PHILIPPE BIDAINE



■ Thibault Marie et Florent Wahl, à l'accueil et aux fourneaux de ce Brut ô Dôme aussi chaleureux que gourmand.

© PHILIPPE BIDAINE



■ Une moelleuse galantine de volaille savoureusement ennoblie de homard et de turbot !

© PHILIPPE BIDAINE