

Marius Bosmans : « Je peux donner libre cours à ma créativité en exploitant les fruits et légumes que nous produisons dans le potager et la serre de la propriété. »

MARIUS BOSMANS

LE NOUVEAU PRODIGE DES FOURNEAUX WALLONS

Le chef de 31 ans qui œuvre à L'Arden, le restaurant gastronomique du château de Vignée, à Villers-sur-Lesse, vient de se voir consacré « Jeune chef wallon de l'année » par le Gault & Millau 2024.

Par Philippe Fiévet

■ Dire que Marius Bosmans travaille dans un écrin, le mot est faible ! Cette ancienne ferme-château, déjà citée dans les chroniques du XII^e siècle et, avant la période napoléonienne, connue pour ses vignes, a été richement restaurée par le propriétaire des lieux, Christian Teunissen. Outre une infrastructure hôtelière d'exception, avec un centre de bien-être en bord de Lesse et vingt-quatre chambres rustiques ou flamboyantes, on retiendra, parmi ses autres trésors, un puits de lumière, creusé dans la cour d'honneur, qui abrite une cave circulaire où sont conservées pas moins de 18 000 bouteilles de vin (dont quelques grands crus de légende) ainsi que 45 champagnes. Trois sommeliers, dont le meilleur de Belgique en 2021, travaillent en symbiose avec celui qui vient de se voir consacré meilleur jeune chef wallon... et qu'importe s'il est néerlandophone.

C'est d'ailleurs en Flandre qu'il a fait ses classes, au trois étoiles Hertog, à Bruges, puis au Boury, à Roulers, ou encore au Baraca, à Louvain. Sa véritable chance, il l'a saisie après que le château de Vignée ait été restauré durant deux ans avant d'ouvrir ses portes en 2020. « J'ai tout de suite accepté la proposition qui m'a été faite d'animer les fourneaux de son restaurant, L'Arden, avec d'autant plus de conviction que j'avais carte blanche. J'ai donc pu donner libre cours à ma créativité, en exploitant les fruits et légumes que nous produisons dans le potager et la serre de la propriété. »

De l'inventivité, voilà un jeune chef qui n'en manque pas. Son travail, précis et rigoureux, se distingue par

un sens aigu des contrastes et des saveurs. Celui-ci est mis en valeur par un cadre d'exception, une vaisselle minutieusement assortie aux plats et une salle de restaurant à l'architecture contemporaine dont le décor joue avec les gris, les roses poudrés et la divine lumière des Ardennes. « J'ai commencé ma carrière comme pâtissier », confie-t-il. « J'ai eu l'occasion de travailler à tous les postes, ce qui m'a permis d'avoir une vue panoramique sur le métier dans ses différentes composantes. »

On ne sera donc pas surpris qu'il signe des desserts parfaitement jubilatoires, comme sa déjà célèbre glace coco au chou-fleur enroulée dans une spirale de pâte phyllo, ni qu'il pratique une cuisine de saison dans laquelle crèmes de légumes, girolles ou fleurs de sureau jouent une partition harmonieuse avec de scintillantes sauces au vin, au madère ou au porto. Quant au pigeonneau ou au chevreuil, il préfère les poêler pour terminer ensuite la cuisson au charbon de bois.

Comment sera l'hiver à la table de L'Arden ? « Certainement avec des choux,



des légumes oubliés et des fermentations de légumes qui seront mes accompagnements de prédilection », dit-il à la lumière de cet esprit créatif qui rend ses préparations si goûteuses. Mais Marius n'en laisse pas moins entendre qu'il apprécie aussi travailler les coquillages et les crustacés, de préférence crus, comme ces langoustines avec une crème de panais, des baies de goji et des groseilles maquereau fermentées, ou cette corolle de St-Jacques fourrée d'une crème de panais et de verveine. Dès lors, on ne sera pas étonné d'apprendre que le guide Michelin avait déjà accordé au chef une première étoile l'an dernier. Le guide jaune vient d'y joindre ses propres louanges. « Je suis évidemment heureux que le Gault & Millau m'ait accordé cette distinction qui me conforte dans mes choix. Tout ce que j'espère, c'est de faire encore mieux », commente-t-il sobrement. C'est que selon toute évidence, Marius Bosmans n'a rien d'une bête de concours. Aux projecteurs, il préfère de loin le charme bucolique du château de Vignée qui, lui non plus, ne manque pas d'ambition. Ces deux-là sont faits pour s'entendre. Ils partagent la même vision gastronomique, le même sens du détail et du ravissement. Tout cela en bord de Lesse dont le cours sinueux raconte, lui aussi, une belle histoire... =

INFOS
chateaudevignee.be

De l'inventivité, voilà un jeune chef qui n'en manque pas !



Un puits de lumière donne sur une cave circulaire où sont conservées pas moins de 18 000 bouteilles de vin, dont des grands crus de légende