

Une page réalisée
par votre journal
en collaboration avec
Weyrich Édition et la
Province de Luxembourg

1 Le «Wagon Léo»
à Bastogne
2 La viande de bison
de Recogne
(Bastogne)

Découvertes
gourmandes
en
Ardenne



Samedi 20 décembre 2008

Le Léo explore le monde de la mer

Outre sa cuisine classique, le Wagon Léo à Bastogne est aujourd'hui reconnu pour sa carte de produits de la mer: crustacés écaillés et poissons en tous genres.

● Leslie BOSENDORF

On ne peut pas le louper lorsqu'on descend la grand-rue à Bastogne. Depuis plus de cinquante ans, le Wagon Léo invite les passants pour un voyage des papilles. Aujourd'hui, Arnaud et Grégory Bertholet ainsi que l'épouse de ce dernier continuent sur la voie tracée par leur grand-père.

«Bien sûr, il faut évoluer avec son temps, explique Grégory Bertholet. Mais, malgré l'évolution et la demande, on veut que le Léo reste le Léo. C'est-à-dire qu'on souhaite que les gens puissent venir manger un boulette-frites, un spaghetti ou un menu gastronomique.»

Une des devises de la maison: «le travail d'équipe, le travail avec le personnel, tout simplement être sur place», explique Arnaud Bertholet. Une maxime appliquée au quotidien: Grégory est présent en salle alors qu'Arnaud gère tout ce qui concerne la cuisine, tant au wagon qu'au Bistro Léo, juste de l'autre côté de la rue. Le bistro est sous la responsabilité de Martial Strepenné, dans la maison depuis 25 ans. Ce dernier est d'ailleurs considéré comme «le troisième frère» du Léo.

Outre une carte classique, de saison, le Léo est aujourd'hui reconnu pour sa carte de fruits de mer et de poissons. «Nous propo-

sons, par exemple, neuf sortes d'huîtres et différents crustacés écaillés. Énormément de clients se déplacent pour cela, ils viennent parfois de loin», explique Grégory Bertholet.

Le «boum» des moules

L'avantage de Léo: le roulement. «Au début, nous proposons des fruits de mer seulement sur commande, alors qu'aujourd'hui, le fournisseur passe tous les jours car nous avons une forte demande.»

Un des gros «boum» du Léo, comme l'exprime Grégory Bertholet, c'est aussi la période des moules. Le restaurant bastognard propose huit préparations différen-

tes. «Actuellement, nous réfléchissons pour installer dans le restaurant un espace spécial «écaillé», avec des fruits de mer en présentation, sur de la glace, des cageots d'huîtres par exemple. Le tout pour donner envie et montrer au client la fraîcheur de nos produits.» Autre atout du «Resto Léo»: le vin. «Nous proposons neuf vins au verre, dont des grands crus», explique Grégory Bertholet.

Le Léo, une affaire de famille qui tourne. Même si, et les patrons l'ont compris, il faut se remettre en question au quotidien. «C'est le stress permanent de vouloir bien faire pour le client, pour ne pas qu'il se lasse», lancent-ils en chœur. ■



Martial Strepenné, Arnaud et Grégory Bertholet et l'épouse de ce dernier, Anne-Sophie, dans les cuisines du Léo.

EN BREF

45 Le Léo, c'est un personnel de plus ou moins 45 personnes, étudiants compris. C'est qu'il faut gérer à la fois le restaurant, le bistro, l'hôtel de douze chambres et le glacier.

Congés Pour les amateurs, il faudra attendre: le Léo sera fermé du dimanche 21 décembre au 22 janvier inclus. Habituellement, le jour de fermeture est fixé le lundi. L'hôtel est, lui, ouvert sept jours sur sept.

Wagon Le wagon visible de la rue du Vivier est, en fait, le cinquième de l'histoire de la maison.

Célébrités Le Léo a déjà reçu nombre de personnalités. Parmi celles-ci: Tom Hanks ou encore le chef de l'OTAN.



A chaque produit de terroir, sa recette, son ancrage historique et géographique. Sans oublier, le partage d'anecdotes, voire même de quelques secrets. Ce carnet de recettes et de bonnes adresses sera disponible en librairie dès le 15 novembre.

► «Comme chez vous en Ardenne et Famenne», format 140 x 235 mm, 144 pages avec photographies couleurs. Inclus un DVD de 26 minutes d'images inédites. En librairie.