

# Au wagon restaurant

## Le Wagon Léo, à Bastogne

Ce wagon, c'est toute une histoire. Il sert aujourd'hui du homard mais n'oubliera jamais les boulettes-frites.

**S**ur le carré de Bastogne, le Wagon Léo fait partie du mobilier urbain et est aussi célèbre que le tank Sherman. Il est le symbole d'une belle histoire familiale doublée d'une grande réussite commerciale qui déborde sur la brasserie voisine et sur un hôtel.

Au commencement, en 1946, était un vieux tram bruxellois transformé en friterie par Léopold Bertholet, dit Léo. Cinquante ans et quelques trains plus tard, la friterie est devenue un restaurant de 250 places plus la terrasse, qui travaille le gibier et le plateau de fruits de mer. L'évolution s'est faite sagement mais fermement, au fil des années, sous la direction de Serge Bertholet, le fils, qui est toujours présent et sans lequel rien d'important ne

**Américain et choucroute  
mais aussi gibier  
et fruits de mer.**

se décide. L'affaire est aujourd'hui entre les mains des petits-fils : Arnaud en cuisine et Gregory en salle avec son épouse Anne-Sophie. Les deux garçons ont appris le métier auprès des meilleurs maîtres. Arnaud a travaillé chez Georges Blanc, à Vonas, au *Daniel* (Bouloud), à New York, et à *La Rive*, le restaurant de l'Amstel, le plus grand hôtel d'Amsterdam. Gregory, qui est gradué en marketing, est passé chez Jean-Pierre Bruneau, Yves Maigne et Benoit Gersdorf.

Le wagon actuel, qui date de 1995, est



une copie de la voiture bleu et or de l'OrientExpress, avec ses velours, marqueteries et cuivres. Il a été construit dans les établissements Goblet, à Châtelet, et transporté à Bastogne sur deux convois très exceptionnels. Faisant semblant d'être à quai, sous une grosse horloge des chemins de fer, il cache les différentes salles de l'établissement construit à l'arrière et qui ont, elles aussi, adopté un décor inspiré par le rail.

Gregory et Arnaud Bertholet animent aujourd'hui le restaurant-wagon familial.

Le Wagon Léo affiche depuis des années une belle carte de brasserie, du filet de bœuf béarnaise aux casseroles de moules (une tonne par semaine en pleine saison) en passant par les classiques comme l'américain, la choucroute, le pied de cochon ou le jambonneau. Mais il est aussi devenu un vrai restaurant de poissons et de crustacés, avec arrivage journalier. Et, au pays des sangliers, on n'avait jamais vu de plateaux de fruits de mer aussi bien servis.

Le Wagon Léo propose en permanence dix bons vins au verre. Il vend aussi certains grands crus classés de bordeaux à des prix épatants, en choisissant délibérément de limiter sa marge.

Voilà donc une adresse qui a su grandir et évoluer, dans son look comme dans son offre, pour devenir au fil des années un restaurant renommé pour la qualité de ses assiettes. Mais le slogan de la maison est clair : « Léo sera toujours Léo ». Et, à côté du homard et des huîtres, « les deux boulettes de notre boucher, sauce tomate, frites », à 9,2 €, sont toujours à la carte et ne sont pas près de la quitter.

**Robert NICOLAS**

► « Wagon Léo », rue du Vivier, 4-6 à 6600 Bastogne. 061/2114 41. Fermé le lundi.

## L'ADDITION

### Une entrée et un plat

– Carpaccio de bœuf et foie gras à l'huile de truffe blanche/ou Melon de cavaillon et jambon de la Sûre/ou Poêlée de cervelle de veau, sauce gribiche/ou Royal d'œuf de ferme poché minute aux crevettes grises de Zeebrugge, sauce mousseline.

– La couronne de porc suédoise, qualité exceptionnelle d'élevage artisanal, façon Blakwell/ou Confit de cuisse de canard, purée de pomme de terre à la truffe noire/ou Pavé de

cabillaud royal rôti, purée fourchette de rattes au basilic, concassé de tomates à l'huile d'olive Oscarlino.

→ 29,9 €

### À la carte

– Bouillabaisse à notre façon, « comme vous l'aimerez

et sans arêtes » (→ 21,9 €)

– Terre et mer de filet pur de bœuf, queue et pince de homard sauté à la plancha (→ 25,9 €)

– Filet de turbot blanc du Groenland rôti, brochette de légumes provençaux (→ 24,9 €)

– Filet de biche au jus réduit de baies de cassis, williamine au vin (→ 20,9 €)