

## UGO ? YES, I GO

A deux pas du centre de La Louvière, à Haine-Saint-Pierre, une des tables les plus heureusement surprenantes qu'il m'ait été donné de découvrir dans le Hainaut. **Par Philippe Bidaine**

**S**i la région de La Louvière ne manque pas de bonnes petites tables sympathiques - bien souvent italiennes -, il faut bien reconnaître que les maisons qui pratiquent une cuisine un peu plus ambitieuse y sont nettement plus rares. Aussi, lorsqu'un de mes fidèles informateurs m'a vivement conseillé de faire une petite excursion jusqu'à Haine-Saint-Pierre, je dois bien reconnaître que j'étais un peu dubitatif... Et j'avais tort !

### L'Italie et toute la planète

Pour faire court, « Ugo », au départ, c'est « Le Souterrain », une pizzeria créée en 1985 par « Gérard » Di Mascolo, un entrepreneur spécialisé dans le terrassement, mais qui avait envie de se faire plaisir, ce qu'il fera pendant une bonne vingtaine d'années avant de jouer d'un repos bien mérité. Or, celui-ci a une fille, Jessica, qui vient de faire la connaissance d'un jeune cuisinier plutôt inventif, Ugo Méli. Ce dernier, après avoir terminé ses études hôtelières dans la région, s'est formé en grande partie à l'Auberge Saint-Feuillien, au Rœulx.

Lorsque le père de Jessica envisage de mettre la maison en vente,

les deux tourtereaux décident de se lancer dans une aventure pourtant peu évidente dans la région.

Le décor, tout d'abord, extrêmement contemporain, joue le registre de l'élégance basée sur des formes épurées, imaginées en grande partie par Fabrice, le frère jumeau d'Ugo.

La cuisine ensuite, qui, si elle garde la trace d'un amour des beaux produits méditerranéens, ne présente plus de connotation italienne particulière, ouverte qu'elle est sur tout ce qu'il y a de savoureux sur cette planète.

En témoignent une série de créations aussi éclectiques dans l'utilisation des produits que parfaitement réussies comme, en entrée, de fort belles « asperges vertes croquantes au quinoa, maquereau en escabèche, radis, fleurs et concombre » (20 €), ou encore un étonnant « thon rouge snacké à la sauce soja, riz koshihikari, glace wasabi, nori et gingembre » (25 €), en fait génialement mariné sous pression dans un siphon !

En grosse pièce, impossible de ne pas craquer pour le très sapide « filet de dorade royale fumée minute, asperges et petit pois, extrait d'estragon et sabayon au muscat » ou pour le remarquable « carré de veau et gambas, morilles, frites, fèves des marais

**JESSICA ET UGO MÉLI** dirigent leur restaurant avec autant de sourire que de magie dans l'assiette.



Photos Philippe Bidaine



**UN RESTAURANT DOTÉ D'UNE FAÇADE** à l'image de sa cuisine : lumineuse et haute en saveur !

**UN DÉCOR AUSSI CONTEMPORAIN QU'ÉLÉGAN** pour une cuisine largement ouverte sur le monde.

et jus corsé à l'ail confit » (38 €).

Pour conclure, la « déclinaison de vieux Cantal » (12 €), en fait présentée sous forme d'une glace au cantal arrosée d'une mousse chaude de cantal et décorée d'éclats de cantal est purement exquise, tandis que les « fraises du pays, gelée de vinaigre balsamique, sorbet piment » (11 €) permettent une conclusion de repas aussi surprenante que légère !

Avec de jolis vins aussi bien français que transalpins, le midi en semaine un lunch (trois services) à 33 €, mais aussi le reste du temps des menus plus conséquents à 55 et 75 €, voilà une adresse sans doute ambitieuse dans son environnement, mais qui mérite largement que l'on en pousse la porte !

**UGO**, 179 chaussée de Redemont à 7100 Haine-Saint-Pierre (La Louvière).

Tél : 064 28 48 00

E-mail : [restaurantugo@yahoo.fr](mailto:restaurantugo@yahoo.fr)

<http://sites.resto.com/ugo/>

Fermé le lundi soir, le mardi et le mercredi.

