

## >> TABLES



PHOTOS: SDP

**HAINES-SAINTE-PIERRE – RESTAURANT UGO**

### **Déjà une grande adresse**

**M**oderne et très « classe », le lieu s'orne d'un plafond miroir. Ugo Meli, autodidacte, y revendique une cuisine très personnelle. Elle se veut contemporaine, avec une touche moléculaire et des mélanges de saveurs décoiffants, mais aussi traditionnelle avec des plats italiens. Un endroit donc à aborder sans aucun préjugé et où l'audace est raisonnée. Dès la mise en bouche, la touche d'humour est d'ailleurs donnée avec l'émulsion de poireaux et mascarpone présentée dans un cornet... Servir au menu Business (29 euros), un filet de rouget rôti avec une émulsion de chocolat blanc et un spaghetti de courgettes tient de la « provoc ». Mais la magie d'Ugo harmonise les saveurs. Plus sage, l'omelette aux truffes d'hiver (21 euros) est flanquée d'une fine béarnaise onctueuse. Le dos de sandre rôti, salsifis et gingembre, sauce à la citronnelle, éclats de pomelo (21 euros) fait merveille. Plat incontournable, la pantacce, pâte toscane (15 euros en entrée et 19 euros en plat) présente des côtés à la fois classiques et originaux. Le tout accompagné des meilleurs crus d'Italie à des prix modérés. **Barry** ●

179, chaussée de Redemont, à 7100 Haine-Saint-Pierre.

Tél.: 064284800. Fermé le lundi soir, le mardi, le mercredi soir et le jeudi soir.



Découvrez  
le blog de  
Joëlle Rochette  
sur notre site  
[weekend.be](http://weekend.be)