



Le cadre est, il faut le reconnaître, assez inédit dans le paysage gourmand de la commune. C'est que Ugo Meli, un chef d'origine sicilienne (Agrigente), a le sens et le goût pour avoir pensé un cadre contemporain sans ostentation. Son restaurant est le reflet de ce qu'il nous présentera dans l'assiette. Sans oublier le sourire de son épouse Jessica en salle ainsi que le tempérament (et le talent) de son adjointe en cuisine : une certaine Sandra dont on se souvient de sa participation (dynamique) lors de l'émission de la RTBF "Comme un Chef !".

Le chef

Après ses études à l'école hôtelière de La Louvière, Ugo travaille durant sept ans à l'Auberge de Saint-Feuillien au Roeulx. Après avoir tenté une aventure culinaire (avortée) spécialisée en cuisine médiévale à Braine-L'Alleud, il se retrouve dans les cuisines d'un traiteur de Waterloo. Mais voilà : son beau-père décide de fermer sa pizzeria d'Haine-Saint-Pierre. C'est décidé, il reprend le lieu et y crée son propre restaurant. Il y pratique une cuisine saisonnière d'inspiration méditerranéenne.

La carte

Elle change à chaque saison. On peut y retrouver des associations mêlant les différents saveurs. On choisit bien sûr "à la carte" (entrées de 18 à 21€, plats de 26 à 40 et desserts de 8 à 11) mais on privilégiera les menus. Celui à 55€ (4 services et 29€ pour une sélection de vins) ou le second à 69€ (6 services, 35€ pour les vins).

Les vins

On l'aura deviné, la carte des vins présente une offre diversifiée des différentes régions de la Botte. A l'apéritif, le Prosecco (un "spumante" de la région de Venise), celui de Bisol, nous mettra en appétit. En mangeant, le Gavi, vin blanc piémontais, et puis en rouge, par exemple, l'excellent Etna rosso dont les vignes sont plantées sur les coteaux du célèbre volcan sicilien.

Très nombreuses bonnes bouteilles à moins de 40€.



© Gauthier Fabri - Nuptial Pictures



Les produits

L'inspiration du chef se décline à vrai dire au pluriel. Des clins d'yeux à la cuisine classique franco-belge et aussi de nombreux clins d'yeux à celle de l'Italie sans oublier le continent asiatique. Bref, une constante dans cette province. Les filets de coucou de Malines ? Ils sont servis tièdes avec une salade de l'incontournable roquette, pome-lo, vinaigrette aigre-douce aux dattes et copeaux de par-mesan. Le rouget ? Il est rôti et proposé avec une fricassée d'artichauts, du saucisson italien, un consommé de miso et citronnelle. On sera aussi étonné avec, comme dessert, un sablé breton au cacao, risotto au chocolat blanc et grenade, crème caramel à la cardamome.

Le ris de veau (de cœur), superbe produit, est présenté laqué au jus d'huîtres en salé/sucré avec un riz japonais citronné, scampis frits et sauce wakamé.

Le turbot (le gros, le vrai) est rôti et est accompagné, clas-siquement, d'une hollandaise aux asperges. A côté du roi de la mer, une compotée d'artichauts poivrades, une autre de poivrons et chorizo et une fraîche salade d'asperges crues sans oublier la croquette de topinambours à l'encre de seiche.

Mais s' il est un plat qui, au-delà des saisons, est devenu un incontournable de la carte, c'est bien le "pantacce" (ce sont des pâtes de Toscane) à la chair de saucisse de Sienne et truffes. Il est proposé en entrée ou en plat. Et est vrai-ment sollicité par les clients fidèles... Tout comme le tar-tare de cheval, sa petite gelée de concombre, un peu de caviar et sauce aux câpres : Surprenant, non ?



UGO

Chaussée de Redemont, 179
7100 Haine-Saint-Pierre
Tél. 0032 (0) 64/28 48 00
Fermé lundi soir, mardi, mercredi soir, jeudi soir
<http://sites.resto.com/ugo/>
restaurantugo@yahoo.fr