

# Au Roannay, David Martin et Mathieu Vande Velde offrent une expérience gastronomique

À la tête du restaurant du Roannay, les chefs David Martin et Mathieu Vande Velde misent sur une cuisine gastronomique et technique, alliant gourmandise et accents locaux. Tout en conservant l'âme des lieux.

## STAVELOT

Ouvert depuis quelques jours, le restaurant du Roannay, qui vient d'être totalement rénové (voir notre édition du 2 septembre) après deux ans de fermeture, s'apprête à retrouver ses lettres de noblesse. Pour ce faire, l'établissement réputé de Francorchamps peut compter sur l'ambition et la passion de ses deux chefs : David Martin, doublement étoilé pour son restaurant La Paix à Anderlecht, et Mathieu Vande Velde, qui le seconde et que l'on a pu apercevoir dans l'émission Top Chef en 2021.

« L'idée, c'était vraiment de faire renaître les lieux et de les repositionner à l'égal de ce qu'ils étaient avant », explique David Martin. En gardant donc le cachet et l'âme de l'endroit. Derrière cette impressionnante restauration, on retrouve Roger Gehlen et Vicky Bosquin des groupes Gehlen et Unibox. Ceux-ci ont veillé



« On vient ici en complément d'une offre qui existe déjà dans la région », déclarent les deux chefs.

à la conservation de l'ancienne hostellerie mais aussi de sa grange (avec ses poutres apparentes), partie prenante aujourd'hui de la salle du restaurant.

Derrière les fourneaux et au service officie également une majorité de pro-

fessionnels de la région. « L'équipe est composée à 85 % de locaux », assure David Martin. Une philosophie qui se traduit également dans les menus, comprenant de nombreux produits de circuit court. « Ils ne sont pas là pour faire semblant, lance Mathieu Vande Velde. On les a choisis parce qu'ils sont meilleurs ici. Il faut que cela ait du sens et un intérêt pour le client. » Pour l'instant, on retrouve notamment des pains à base de farines du Moulin du Val-Dieu, de la truite d'Ondenval ou encore des légumes de chez Gilles Abinet, de Malmedy.

Pour l'élaboration de ces premiers menus, baptisés « La découverte », « La forge » et « Le 1926 », les deux chefs ont repris des techniques déjà présentes à La Paix. « Mais on ne retrouve pas du tout les mêmes plats, assure David Martin.

La lisibilité de la carte est très facile. Ce qu'on veut, c'est que la surprise ne soit pas forcément dans la découverte mais dans la redécouverte de quelque chose qui est déjà connu. » Pas question de réinterprétation ici. « Sans prétention aucune, sans vouloir faire du moléculaire, on axe beaucoup sur la gourmandise », note Mathieu Vande Velde. Bref, il s'agit « d'une expérience à part entière ». À laquelle les clients peuvent pleinement participer grâce, entre autres, à la grande cuisine ouverte.

### Le tourisme gastronomique dans le viseur

Le Roannay se veut davantage un restaurant qu'un hôtel. « L'investissement total s'élève à 8 millions d'euros, rappelle Roger Gehlen, qui possède aussi le Petit Roannay et le My Hotel.

C'est beaucoup pour 16 chambres mais on mise vraiment sur le restaurant qui est clairement le point fort ici ». Un lieu qui s'intègre donc parfaitement dans l'esprit du tourisme gastronomique, très en vogue chez nous et dans les pays voisins.

La cuisine des deux chefs peut aussi être dégustée au petit-déjeuner à la carte, proposé sur réservation ou encore au bar Welcome – Drink & Food, où l'on peut déguster des mets à partager aux influences japonaises, des saveurs que David Martin affectionne particulièrement. Et il n'est pas nécessaire de dormir sur place pour profiter.

JULIE WOLFF

» [www.roannay.be](http://www.roannay.be)



Le restaurant a conservé le cachet de la grange.

WWW.LAVENIR.NET  
Retrouvez également notre vidéo sur le site internet de « L'Avenir »