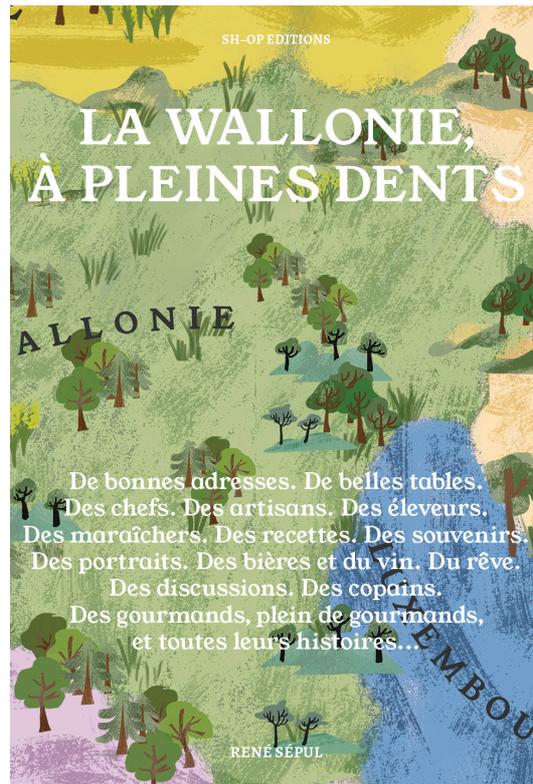


Dossier de presse

# SH-OP ÉDITIONS

René Sépul



## LA WALLONIE, À PLEINES DENTS

De bonnes adresses. De belles tables. Des chefs. Des artisans. Des éleveurs. Des maraîchers. Des recettes. Des souvenirs. Des portraits. Des bières et du vin. Du rêve. Des discussions. Des copains. Des gourmands, plein de gourmands, et toutes leurs histoires.

Parution : 30 novembre 2019

#àpleinesdents #lawallonieapleinesdents #sh-opéditions

@renesepul @mangewallonie @renesepul

## LA WALLONIE, À PLEINES DENTS

Au XV<sup>e</sup> siècle, « croquer la vie à pleines dents » signifiait profiter de la vie, prendre du bon temps, jouir d'un bon appétit », croquer le monde comme l'on mord dans un fruit juteux. Six ans après *Mange Wallonie*, René Sépul, journaliste gastronomique, croque *La Wallonie, à pleines dents* ! Dans cet ouvrage, l'auteur présente une trentaine de chefs de Wallonie. Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses : des tables étoilées, des brasseries, des bistrotts gourmands, une cave à manger, un grand café, un bar à vins... Volontairement hétéroclite, cette sélection témoigne de ce que signifie bien manger, aujourd'hui, en Wallonie. L'auteur s'attable avec des habitués de ces restaurants : des épicuriens, des gourmands, mais surtout les maraîchers, les éleveurs, les vigneronns et les brasseurs et tous ces artisans proches des chefs, soucieux de défendre un savoir-faire, une tradition, une démarche citoyenne et paysanne. Les chefs présentés font preuve, à des degrés divers, d'une attention aux produits locaux et de saison. À table, ça discute, ça explique, ça raconte, ça partage, ça se souvient, ça imagine, ça rêve, ça rit, ça rit beaucoup... Il y a aussi des recettes, faciles ou difficiles, et un cahier reprenant les adresses des artisans rencontrés. Un livre comme une invitation à goûter la Wallonie. L'ouvrage inclut des portraits, des discussions et des recettes.

### De la convivialité.

En août, chez Gustave, à Grez-Doiceau



## Des recettes

En avril, au Gré du Vent, chez Stéphanie Thunus



### TARTELETTE AUX MORILLES, FOIE GRAS ET OIGNONS DES CÉVENNES

#### Ingrédients (4 p.)

De 24 à 30 belles morilles; 1 lobe de foie gras de canard;  
4 oignons des Cévennes; thym; laurier et beurre fermier.

#### Recette

**1.** Nettoyer les morilles, couper le pied, les rincer 3 fois pour évacuer le sable, puis les égoutter. Les faire revenir à feu vif avec une échalote, du beurre, une pointe d'ail, du sel et du poivre.

**2.** Réaliser une compotée d'oignon doux. Ciseler les oignons, les faire suer doucement avec du thym et du laurier jusqu'à légère coloration et obtention d'une texture permettant la compotée.

**3.** Préparer à l'aide d'un économe 8 beaux copeaux de foie gras de canard, les enrouler directement et les garder au réfrigérateur.

**4.** Pour le dressage, disposer dans le fond de l'assiette les morilles. Déposer la tartelette par-dessus. Mettre sur la tartelette la compotée d'oignon. Terminer la préparation avec le copeau de foie gras. Assaisonner de quelques pluches de foie. Redonner un coup de mixeur plongeant (Bamix) dans l'émulsion, puis terminer l'assiette. Servir.

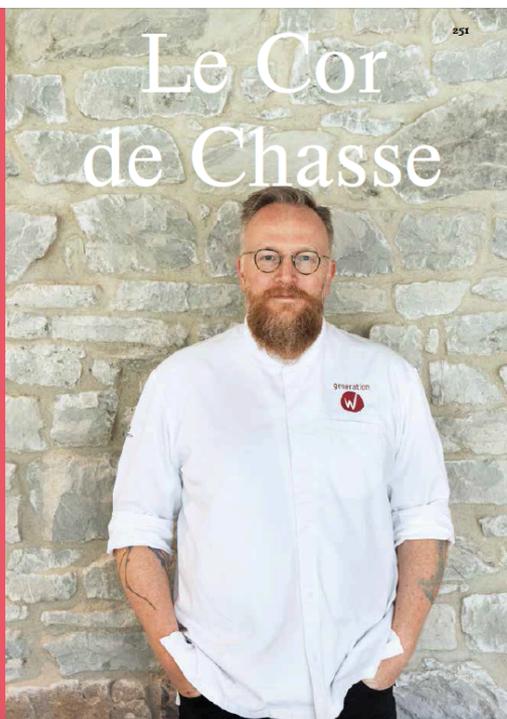
## Des portraits.

Mario Elias, au Cor de Chasse

250 Mange Wallonie

Si la posture d'un chef témoigne de son évolution, Mario Elias fait figure d'exemple à suivre. On a aujourd'hui un peu de peine à reconnaître le chef un rien effacé que l'on a découvert il y a une dizaine d'années. On l'avait pourtant considéré comme un des chefs les plus intéressants de Wallonie, un gars à suivre, lui l'Ostendais, à la cuisine autant marquée par les embruns de la mer du Nord que par les senteurs des forêts d'Ardenne. Depuis qu'il est à Wéris, Mario a gagné en assurance. En cuisine, il rayonne. Il suffit de jeter un œil dans la cuisine ouverte pour remarquer combien une personnalité s'est imposée. Autour de lui, l'équipe semble heureuse. La tranquille évolution doit beaucoup à Aurore, son épouse, toujours rassurante. Le côté familial de la maison est aujourd'hui renforcé par la présence de Jonah, en charge des vins. Le repas que l'on y fait en juin fut une promenade. Service impeccable, proche, sans jamais être envahissant. Des plats sur le fil, tranchants, entre acidité et douceur. Une idée du chef, depuis quelques temps, est de travailler un produit de différentes façons. Ce maquereau, en entrée, servi en avec des crevettes grises, en première assiette, puis tout en équilibres au côté d'une anguille fumée. En octobre, c'était la langoustine, présentée en trois services, dont une délicate association avec du lard de Colonnata, dans un bouillon d'inspiration japonaise. Les produits d'artisans locaux, évidemment de saison, traversent la démarche du chef. Une truite de la pêcherie d'Ondenval, avec rutabaga et asperges, lors de ce repas, ou le veau de Lothar Viltz, qu'il accompagnait d'artichauts et de fregola. En octobre, une même sensibilité anime le savoir-faire. Des produits d'ici, de la finesse en cuisine, la pointe d'exotisme dans l'accompagnement et, parfois, un traitement plus classique, limite rassurant, notamment sur une gigue de chevreuil, portée par des oignons et des betteraves.

**Le Cor de Chasse**  
16-18 rue des Combattants, 6940 Wéris,  
T. 088 21 14 98,  
www.lecordechasse.be



## LES RESTAURANTS RETENUS

D'Eugénie à Emilie (Baudour), Le Faitout (Baudour), Sel & poivre (Hollain) La Petite Gayole (Thuin), La Table du Boucher (Mons), Table et Chambre Particulière (Mons), ICOOK (Mons), L'Eveil des Sens (Montignies), Le Val d'Heure (Montignies), L'Esprit Bouddha (Gosselies), Chermanne (Charleroi), Au Gré du Vent (Seneffe), Divino Gusto (Nivelles), Little Paris (Waterloo), Felicita (Waterloo), Tero (Bierges), Gustave (Grez-Doiceau), VINO VINO (Namur), pépité (Namur), Lucana (Wanze), Le Beau Séjour & Le Bar à Thym (Nassogne), Table de Maxime (Our), Auberge du Moulin hideux (Noirefontaine), La Grappe d'or (Torgny), Le Cor de Chasse (Wéris), Sophie et Nicolas (Comblain La Tour), Les Coudes sur la Table (Embourg), L'Air de rien (Esneux), Brasserie de La Gare (Liège), L'O de Source (Spa) et La Menuiserie (Liège).

Pour les demandes d'interviews de chefs et de l'auteur, contactez René Sépul. Tous les chefs sont accessibles pour interview par téléphone, avec leur chapitre et leur participation pour sujet.

### Sh-Op Éditions

Sh-Op Éditions est un éditeur basé à Bruxelles, spécialisé dans l'édition de beaux ouvrages dans le domaine de gastronomie. Ses publications s'intéressent tant aux restaurateurs qu'aux producteurs, qu'ils soient maraîchers, éleveurs, brasseurs, vigneron, bouchers, boulangers, etc., tous intéressés par l'envie de produire du bon et de l'authentique, dans un mode de développement durable. Parmi ses dernières publications : *Bruxelles, la bonne adresse* (avec Pierre Marcolini), *Aimer le Vin*, *Chez Léon, une friture Bruxelloise*, *Mange Bruxelles remet le couvert*, *Le Piloni*, *bonjour...*

[www.sh-opeditions.com](http://www.sh-opeditions.com)

### René Sépul

Le livre a été écrit par René Sépul, journaliste gastronomique. René Sépul publie ses reportages dans la presse belge et étrangère, notamment *Sabato*, supplément du journal *l'Echo*. Il est l'auteur d'un blog gastronomique repris sur le site de SH-OP ÉDITIONS. <http://www.sh-opeditions.com/blog>

### Cici Olsson

Cici Olsson est photographe, plutôt spécialisée dans le portrait et le *lifestyle* que la photographie culinaire au sens strict. Elle est l'auteur de nombreux ouvrages.

## Informations pratiques

Editeur : Sh-op Éditions

1094 Chaussée de Waterloo, 1180 Bruxelles

Infos : [www.sh-opeditions.com](http://www.sh-opeditions.com)

Contact : [info@sh-opeditions.com](mailto:info@sh-opeditions.com)

René Sèpul. T. 0486 73 62 28

Prix de vente : 32€

D/2019/12.152/1

Dépôt légal : décembre 2019 – 360 pages

ISBN : 978-2-930974-04-0

EAN : 9782930974040

Imprimé en Belgique