



Ce restaurant gastronomique régala il y a encore un mois le palais des heureux habitants du Condroz, au profit maintenant des fines bouches ucloises. Le Lou Fèrri est né d'une passion pour la cuisine du Sud et il continue de se bonifier grâce au talent culinaire indéniable de Karin Burton.

## Le Lou Fèrri, à découvrir de toute urgence

Karin et son mari, Claude, se sont lancés à deux dans cette aventure il y a 5 ans. Installés avant sur Uzès, ils se sont imprégnés des saveurs provençales, des produits de bouche de la Camargue et du délicieux parfum de la truffe. La cuisine est rythmée par les saisons de ces régions et les menus s'articulent autour des produits fraîchement importés chaque semaine par ce couple, amoureux d'une cuisine délicate et savoureuse. Tous les mardis, ils effectuent une descente sur Lille ou Reims et toutes les 6 semaines, un aller-retour dans le Sud. Une belle occasion de retrouver leurs fournisseurs, devenus amis au fil des ans et de revenir les bras chargés de produits locaux, témoins d'une région où l'amour des bonnes choses se vit au quotidien.

Afin de plonger corps et âme dans cet univers culinaire, il est vivement conseillé d'opter pour le menu des envies de la chef, à 78€. Ce ne sont pas moins de 7 services qui sont tous ponctués par le marché du jour et les inspirations de Karin.

La maison propose aussi des menus 3 ou 4 services, respectivement à 38€ et 45€. La carte regorge de découvertes et de créations: un whisky Lascaw, 12 d'âge affiné en partie dans des fûts de chêne ayant contenu la spécialité du Périgord au parfum de truffe, une côte à l'os de Taureau de Camargue AOP et ses légumes de saison à l'huile d'olive ou encore un duo de Brie affiné par Karin et farci avec une préparation maison de truffe fraîche hachée et mascarpone. Les incontournables sont au rendez-vous: crème safranée aux petits gris, dés de courgettes et perles de gris, mais

aussi une bouillabaisse de Marseille, mitonnée dans le strict respect des traditions; le mariage délicat du pastis et des zestes d'orange viennent tour à tour fleurir et apporter la note aigüe de la recette. En cave, le Lou Fèrri peut compter sur les trouvailles de Jérôme Castillon, du Château de l'Ermitage, pour accompagner la grande majorité des plats de la carte.

Un lieu charmant et une cuisine épurée où l'alliance des saveurs permet à chaque ingrédient de se dévoiler complètement. Caroline Thibaut

**Ouvert du mercredi au dimanche midi, de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Avenue du prince de Ligne 14 – 1180 Uccle. Tél: 02/425.81.86. Mail:contact@louferri.be. www.louferri.be**