



» A cheval, à la découverte des taureaux de Camargue, avec la belle Maëlys. © PHILIPPE BIDAINE



» Une truffe d'été fraîchement débusquée par la chienne Gaïa. © PHILIPPE BIDAINE

KARIN sous le soleil

► Petite balade gourmande chez les fournisseurs de la plus provençale des *lady chefs* wallonnes...

► Tout le charme gourmand du Sud de la France sans les kilomètres : voilà ce que Karin Burton nous propose dans son restaurant *Lou Fèrri*, à Havelange ! Je vous ai déjà parlé de cette cuisinière aux yeux aussi brillants que ses performances culinaires. Dans un premier temps complètement immergée dans le monde de la publicité, cette battante a décidé, en 2005 de permettre à son mari Claude de retrouver ses racines provençales mais aussi de changer complètement de cap en s'investissant complètement dans la gastronomie méridionale.

C'est ainsi que le couple ouvre un premier établissement à Uzès en 2005. En 2012, désireux de se rapprocher de leurs enfants, Karin et Claude décident de remonter en Belgique et d'ouvrir, chez nous, une table qui leur permettrait de faire découvrir aux Belges tout le charme gourmand de la Provence et de la Camargue.

C'est ainsi que débute la belle aventure de *Lou Fèrri*, littéralement l'espèce de petite fourche à trois dents qui orne la pique des fameux gardians.

PLUTÔT QUE de vous relater un repas dans cet endroit d'exception - noté 13/20 au Gault&Millau et mentionné depuis 2016 au Michelin-, je vais plutôt vous raconter, ce dimanche, le sympathique périple que j'ai eu l'occasion d'effectuer dans le Midi voici quelques jours chez les amis et fournisseurs de la maison. Il faut en effet savoir que Karin et Claude mettent un point d'honneur à mettre essenti-

lement en œuvre des produits en provenance directe du Sud de la France, dont la majeure partie en importation directe.

C'est ainsi que notre équipée a commencé le dernier jour de la FERIA de Nîmes - le lundi de Pentecôte - par un dîner organisé à l'ombre des arènes par le vigneron préféré de Karin, à savoir Jérôme Castillon. Celui-ci, à la tête du Château l'Ermitage, est devenu au fil des années un des propriétaires les plus en vue de l'appellation Costières-de-Nîmes, avec quelques cuvées d'exception époustouflantes - comme l'Epicuria et l'Edonist en rouge, mais aussi, dans les trois couleurs, les magnifiques cuvées Sainte-Cécile ou encore, toujours dans les trois couleurs, les belles et savoureuses cuvées Tradition. Ceci bien entendu sans évoquer un grenache doux d'enfer, un muscat doux du même acabit et un muscat fruité sec tout simplement parfait.

Une gamme de vins qui allait parfaitement mettre en valeur

l'excellente cuisine du chef Olivier Douet, à la tête des fourneaux du Lisita, une des tables nîmoises les plus en vue et où officie également le talentueux sommelier Stéphane Debaille.

Une table aussi réussie que le repas et qui allait nous disposer de belle manière à découvrir un concept d'hébergement on ne peut plus sympathique : celui de l'Appart-City Nîmes. Qu'il s'agisse de celui de l'Allée de l'Amérique Latine, un peu en dehors du centre mais magnifiquement accessible en voiture ou de celui baptisé arènes, installé près de celles-ci dans un somptueux hôtel particulier du XIX^e siècle qui fut longtemps la Poste de Nîmes, voilà bien une formule d'Appart Hôtel que je ne peux que recommander pour un séjour nîmois.

LA NUIT ALLAIT néanmoins être relativement courte car le lendemain matin, nous avons rendez-vous aux Saintes-Maries-de-la-Mer, plus précisément aux Cabanes de Cacharel, pour le départ d'une découverte de la Camargue à cheval. Sous la conduite experte de la belle Maëlys et malgré les attaques des vilains arabis - une sorte de mou-

chette qui inflige en cette saison de cruelles morsures - j'ai pu me rendre compte que mes capacités équestres n'étaient pas (trop) rouillées.

L'occasion de redécouvrir de manière exceptionnelle une des plus belles régions de France, avec ses chevaux, ses flamants roses mais aussi ses taureaux qui bénéficient d'une belle AOP... Une viande que Karin adore mettre en œuvre dans sa cuisine, par exemple sous forme de savoureux carpaccios ou encore en gardianne, un étuvé aux multiples saveurs, ainsi que nous avons pu le redécouvrir au cours du déjeuner qu'elle nous avait mitonné sur place, avec, entre autres gourmandises supplémentaires, la quinquebine camargaise, une version gourmande la brandade de morue nîmoise agrémentée de poireaux.

L'après-midi, après une visite plus approfondie du château de l'Ermitage et un saut à l'olivieraie Jean-Jean toute proche et sa splendide boutique de produits locaux, il allait rapidement être l'heure de se remettre à table pour déguster, toujours mitonnée par Karin, une généreuse paella - plus commune qu'on pourrait le croire dans la région, fêria oblige, mais aussi un magnifique carpaccio de truffe d'été. Cette dernière, largement moins puissante que sa noble cousine *melanosporum*, n'en présente pas moins, je dois bien en convenir, un très joli parfum et surtout une texture croquante superbement mise en valeur avec simplement un filet de bonne huile d'olive et un peu de fleur de sel.

L'OCCASION, le lendemain matin, de partir à la découverte d'une des nombreuses truffières du duché d'Uzès tout proche, celle où Karin se fournit et dont



» Karin Burton, la lady chef de *Lou Fèrri*, en train de nous mitonner un carpaccio de truffe d'été.

© PHILIPPE BIDAINE

je me suis solennellement engagé à ne pas dévoiler la localisation exacte ! Une magnifique matinée à *caver* la truffe avec la chienne labrador *Gaïa* qui nous a découvert en moins de deux heures une bonne dizaine d'exemplaires du savoureux champignon, dont une impressionnante pièce de près de 250 grammes...

Alors, avec pour finir, une visite de courtoisie au fournisseur de pigeonneaux du *Lou Fèrri*, la ferme Aux Pigeon des Costières, à Manduel, où la famille Baeza élève des volatiles tout simplement parfaits et un dernier croquet par le moulin Paradis, lui aussi producteurs d'huiles d'olive exceptionnelles. Voilà donc un bien alléchant périple au fil d'une série de produits magnifiques.

Ces mêmes produits que vous pouvez trouver sur place bien entendu mais encore plus facilement au restaurant *Lou Fèrri*, à Havelange, et de plus magnifiés par la patte de Karin Burton...

EN SAVOIR PLUS

Restaurant Lou Fèrri 140 A rue de la Station à 5370 Havelange. Tél. 083/66.86.66. Web : www.lou-ferri.be Mail : contact@louferri.be Fermé le lundi et le mardi. Ouvert le dimanche soir seulement sur réservation de minimum 6 couverts.



» La savoureuse *gardianna* de taureau de Camargue AOP.

© PHILIPPE BIDAINE