

# CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

## Testé: Les Pieds dans le Plat à Marenne Une cuisine gastronomique à quatre mains



Max et son père Jean-Michel Dienst, aux fourneaux du restaurant étoilé dans l'ancienne école du village de Marenne. @ Patrick Fievez

"La cuisine moléculaire est à la gastronomie ce que la pornographie est à l'amour". Le ton est donné chez Jean-Michel Dienst, un personnage haut en couleur du paysage gastronomique belge.

Il pose volontiers avec une casserole sur la tête ou se baladant avec un homard en laisse! L'homme est aussi généreux que sa cuisine. La cuisine? Il ne s'y destinait guère, mais après des études universitaires, il décide de se lancer tout en reconnaissant, tout sourire, qu'il n'avait jamais fait une vinaigrette de sa vie! Le lieu choisi? L'ancienne école communale d'un petit village de 150 habitants près de Marche-en-Famenne, Marenne. Aujourd'hui, cela fait 22 ans qu'il y officie, rejoint depuis peu par son fils, Max.

En novembre dernier, à Gand, devant les grands de la gastronomie belge, il monte sur la scène pour la sortie du Guide Michelin 2015: son restaurant a décroché une étoile. Avec humour, il déclare: "Je vais pouvoir m'offrir un chef et augmenter mes prix". Rires dans l'assemblée... Max présente, lui, un parcours moins singulier qui le mena d'un stage dans un deux étoiles nîmois et à La Paix, l'étoilé de David Martin entre autres.

Dans leur restaurant, on choisit sa table soit dans la lumineuse véranda, soit dans la salle d'origine de la maison aux pierres du pays apparentes, plus intime. Avec la flûte de champagne (ce dernier signé J. de Telmont, une valeur sûre trop méconnue), deux mise en bouche très goûteuses: une mousse aux cèpes de Bordeaux avec des croûtons frottés d'ail et une aux lentilles vertes du Puy avec un morceau de lard confit. Nous prenons le menu à 60 euros (89 euros vins compris). Nous débutons par un coeur de cabillaud au beurre de carottes à la coriandre (très discrète).

Puis, une raviolle farcie de homard (canadien) dans une sauce montée au beurre et aux herbes du jardin. Des préparations classiques rassurantes et très goûteuses à mille lieues de la cuisine moléculaire. Ensuite, une préparation emblématique des Dienst: un mousseux de pomme de terre, oeuf "parfait" (55 minutes de cuisson à 63,5°) et lamelles de truffe noire. Un très beau plat. Avant le dessert, du pigeonneau d'Anjou (cuisson parfaite, rosée à coeur) et cuisse farcie, servi dans un pot-au-feu de lentilles vertes du Puy et tranche de foie gras poêlé. C'est abominablement bon! Dommage qu'un couteau bien affuté manquait pour mieux exploiter la cuisse. Avec le dessert, l'idée était d'associer un grand classique, la tarte au citron meringuée, avec des fruits de la passion. Une finale acidulée qui ponctue avec bonheur (et presque une nécessité) ce repas.

Côté vins, on reste par contre un peu sur sa faim (si on ose l'écrire). Deux blancs languedociens, un premier rouge toujours de la même région (à dominante de cépage cinsault) et, en finale, un intéressant vin portugais de la région de l'Alentejo qui épousait parfaitement le pigeonneau. Une sélection toutefois un peu minimaliste au regard des plats offerts. À signaler, ce qui est hélas assez rare dans nos restaurants, une belle carte de thés.

Source Sabato