

LE DÔME

Restaurant

107

Passé par Gagnaire et Ducasse, Julien Burlat a quitté sa France natale il y a quelques années pour suivre Sophie Verbeke à Anvers et ouvrir avec celle qui fut longtemps l'assistante de Dries Van Noten une des plus belles maisons de bouche de la Métropole. On ne va pas tourner autour du pot : le Dôme fait partie de mes plus belles expériences des derniers mois. Un repas excellent, en finesse et en élégance, porté par un service impeccable, et dans un lieu superbe. Le genre d'aventure qui vous suit longtemps d'autant qu'elle fut accompagnée de vins magnifiques et inoubliables. Présentée comme une des plus belles du pays, la carte des vins fut créée par Steve Bette, mais a été reprise et est développée depuis deux ans par Wouter De Bakker, importateur à ses heures. On en parlera, mais précisons que Julien, malgré un effacement attendu derrière son sommelier, est loin d'être un manchot rayons vins et vigneron. De ses cuisines, il nous a fait goûter du maquereau en amuse-bouche, puis un carpaccio de poulpe avec jus de betterave rouge, puis de l'anguille, puis une langoustine, puis plein d'autres choses, toutes aussi belles et tellement bonnes que j'en ai perdu l'envie d'écrire. Il n'y avait rien à prétendre, juste se taire, se laisser faire, accepter l'évidence et les silences devant ses assiettes dessinées comme des tableaux de maîtres flamands. On entendait les couverts s'amuser, c'est tout dire, d'autant que Wouter relançait nos émotions avec des vins venus de domaines dont je n'avais parfois jamais entendu parler. Derrière un côté « bonjour les mormons », Wouter est des plus sympathiques qui soient, proposant, sur le poulpe, « Sincerely », un sauvignon blanc d'Afrique du Sud de chez Neil Ellis 2007, joli geste, avant, belle audace, d'oser sur l'anguille un madère de chez Barbeito. Un Tokaj Furmint 2008 Puklus relevait la langouste, une surprise, j'avoue, qui prouve que le furmint peut être étonnant en vin sec. Pour la suite, je me souviens d'un Leflaive 96, la cuvée de base (74 € / correct) que ni moi, ni ma femme ne sommes près d'oublier, puis un Côte de Jura du Domaine Berthet-Bondet et un Sigalas servi

avec le dessert. Celui-là, je m'en souviens bien car je l'ai reconnu à l'aveugle. Je n'écris pas cela pour faire de mon nez – j'ai visité ce domaine l'année dernière – mais comme cela m'arrive plutôt rarement de tomber juste, réussir ce coup-là devant Wouter tombait plutôt bien. Avouez !

Le Dôme

2 Grote Hondstraat,

2018 Anvers

Tél. +32 (0)3 239 90 03

Fermé samedi midi, dimanche et lundi.