

DAVE

L'Olivier du rivage

Il a traversé la Meuse et accosté à Dave. Chez lui, pas de carte et des menus qui ne s'annoncent guère : on fait donc entière confiance et on n'est jamais déçu.

ROBERT NICOLAS



L'endroit est aimable et paisible, plein de charme. On est en bord de Meuse, entre Namur et Dinant. Pour le cas où surviendraient ces jours-ci quelques heures d'été de la Saint-Martin, deux tables hautes se dressent toujours sur le quai où on prend l'apéritif devant les canards et les oies blanches, le ballet des goélands et les bateaux du cercle de voile.

Après avoir navigué sur la rive gauche, Olivier Bruckner a traversé le fleuve et accosté à Dave. Il a jeté l'ancre dans ce qui fut le Beau Rivage, face à la pointe de l'île. Il y a créé un décor en noir et blanc avec les taches de rouge du logo de la maison qui stylise la première lettre de son prénom.

Il a longtemps joué avec les lettres et les chiffres. Même s'il a maintenant renoncé à numéroter ses étapes, on peut encore deviner un quatre accroché à la dernière lettre de son nom. Quatre puisqu'on avait connu ses adresses de la citadelle de Namur, de la Tentation de Liège et de l'Olivier de Profondeville. Avant cela, diplômé de l'école hôtelière de Namur, il avait fait ses classes chez Michel Haquin à Genval et aux Jar-

dins du Luxembourg de Léon Klebatt à Maizeret. Il avait aussi travaillé un an à New York, notamment pour l'ouverture de la première Petite Abeille, le restaurant belge d'Yves Jadot.

Homard breton et turbot grillé, perdreau au foie gras

Olivier Bruckner travaille les beaux produits, le homard et le turbot, le ris de veau et la truffe blanche. Il aime les légumes et les herbes. Il envoie de jolies assiettes très construites, singulières mais bien lisibles. Ici, on fait entière confiance au chef : pas de carte et des menus de 3, 4 ou 5 services dont la composition reste le plus souvent une surprise.

Une entrée élégante : posés sur une surface noire, des Saint-Jacques, une mousseline de chou-fleur et un croquant à l'encre de seiche ; et, versé dans un bol blanc, un bouillon brûlant sur du homard breton et des haricots coco légèrement tomatés. Pour le filet de bar grillé au thym : une soupe de butternut à l'orange. Avec le turbot grillé : un carpaccio de Saint-Jacques et du céleri décliné en cubes, mousse et rémoulade. Le perdreau est accompagné d'une croquette de foie gras et de lentilles

vertes du Puy au chorizo. Le chevreuil et le faon sont servis avec des girolles et une réduction de jus d'airelles et porto au sirop de Liège. Et voici un dessert dessiné en brun, noir et blanc, en cube de chocolat, glace et crumble de caramel au beurre salé.

La sommelière Thyfene Callegaro a dressé une carte des vins exclusivement française à l'une ou l'autre exception près, dont l'inévitable sassicaia.

Olivier Bruckner assure aussi la gestion du restaurant du casino de Namur. Il y propose des plats de brasserie comme le jambonneau, les rognons à la moutarde et les boulettes sauce tomate. Et aussi un beau choix de viandes d'origine, du classique onglet à l'échalote jusqu'à la côte à l'os écossaise et l'entrecôte aubrac.

Olivier

Rue du Rivage 8, 51100 Dave. 081 22 62 66

Fermé le samedi midi, le dimanche et le mercredi.

Lunch à 25 € (all in à 50 €)

Menus à 42, 52 et 75 €

(65, 82 et 110 € avec les vins)

Menu homard à 75 €



EdA Mathieu GOLLINVAUX