

A la rencontre des membres du Un restaurant où tout se vend

Lorsque, courant 2001, Serge et Muriel Heremans décidèrent de racheter, à Jodoigne, une vieille ferme brabançonne du 19ème ils avaient pleinement conscience que la tâche serait rude. Le bâtiment était bel et bien dans un piteux état ! Aujourd'hui, le rêve est devenu réalité. Portrait d'une réussite...

Très vite, Serge et Muriel Heremans décidèrent de faire fi de l'aspect des lieux un peu rebutant. Cette ferme représentait, en effet, un unique espoir de pouvoir concilier en un même espace leurs passions respectives : la ferronnerie pour Serge, la décoration pour Muriel.

Après des mois de labeur, le point commun entre leurs deux activités était trouvé; après tout, le fer forgé fait partie intégrante de la décoration tant d'intérieur que d'extérieur. Le concept de "Pierre et jardin" était né. Ils allaient aménager un espace intérieur combinant un magasin de décoration et un atelier de ferronnerie avec un jardin d'exposition extérieur pour les grilles, tonnelles, pergolas et autres serres réalisées artisanalement par Serge.

Mais voilà, il restait un espace inoccupé dans la bâtisse; que faire de cet ancien café-théâtre à 3 niveaux, lui aussi délabré? C'est là que le destin mit sur leur route un jeune chef cuisinier formé dans les plus grands restaurants: Jean-Michel Marbehant.

La nouvelle vie du café-théâtre

Après avoir brillamment accompli un compagnonnage à l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, Jean-Michel mit tout en œuvre pour accomplir ses stages de formation auprès de quelques unes des adresses les plus réputées de Belgique et de France.

Que ce soit au "Moulin de Lissogne", chez "Comme chez soi" ou au "Grand Corroy", Jean-Michel se révèle soucieux de parfaire son apprentissage. Il se familiarise également aux secrets de cuisine de quelques-uns des plus grands chefs de France : Georges Blanc à Vonnas, Michel Lorain de la "Côte Saint Jacques" à Joigny et Georges Boyer des "Crayères" à Reims.

Nanti de cette formation particulièrement impressionnante, Jean-Michel Marbehant se sentait prêt à voler de ses propres ailes. Néanmoins, si un grand chef est nécessaire, ce n'est pas pour autant suffisant pour réussir dans la restauration. Il faut aussi concevoir une ambiance, créer un concept original. Or, celui de "Pierre et jardin"

avait l'avantage d'exister et de fonctionner. L'idée germa donc assez rapidement que la grande restauration pouvait aisément être combinée avec l'idée de "show room", tant pour le

Trois niveaux, deux ambiances

Si le premier niveau et la scène ne constituent, au niveau de l'art de la table, qu'une seule ambiance, le balcon, de son côté, semble sorti tout droit d'un roman de Stendhal ou d'une chanson de Jeanne Mas. Tout y est rouge et noir, les tableaux sont baroques, l'ambiance feutrée, mais à la limite du kitsch. La décoration tranche résolument de celle des deux autres niveaux. Comme le dit le patron : "l'ensemble reste pourtant cohérent, dans la lignée du resto-tendance : cossu mais sympa".

La cuisine française raffinée, quintessence des idées glanées auprès de quelques-uns des grands restaurants de la francophonie, est basée essentiellement sur les produits de saison. Son prix demeure cependant à un niveau tout à fait abordable. Un menu aux alentours des 35 euros et une addition totale qui tourne en moyenne aux alentours de 50 euros tout compris; voilà la fourchette de prix que Jean-Michel s'est assigné.

Car, dans ce restaurant pas comme les autres, l'amour de la gastronomie ne constitue pas l'unique plaisir des sens. Il se combine à l'art de la table, au plaisir de la décoration et à l'amour de l'art.

Et la grande gageure du "Fou du Roy", c'est que le rêve peut aussi s'acheter. Etes-vous tombé amoureux d'un guéridon, d'un canapé ou d'un tableau baroque ? Souhaitez-vous acquérir le chandelier qui a illuminé un inoubliable repas en tête-à-tête ? Ou plutôt une rambarde en fer forgé artisanal ? Au "Fou du Roy" tout peut s'acheter ou être refait à l'identique.

L'art, en quelque sorte, de transformer le rêve en réalité.

J-P van Grieken



magasin de décoration que pour l'atelier de ferronnerie. L'espace de l'ancien café-théâtre, avec ses différences de niveau imposait la pause de garde-fous. Ils furent fabriqués sur place en fer forgé artisanal. Quant au mobilier et à la décoration, ils provinrent exclusivement du magasin.

Le Fou du Roy

Chée de Tirlemont, 218 D - 1370 Jodoigne - Tél : 010/ 81.49.51